I **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

D **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung

E **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso

F **TABLE VETROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation

GB **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions

NL **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing

P **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização

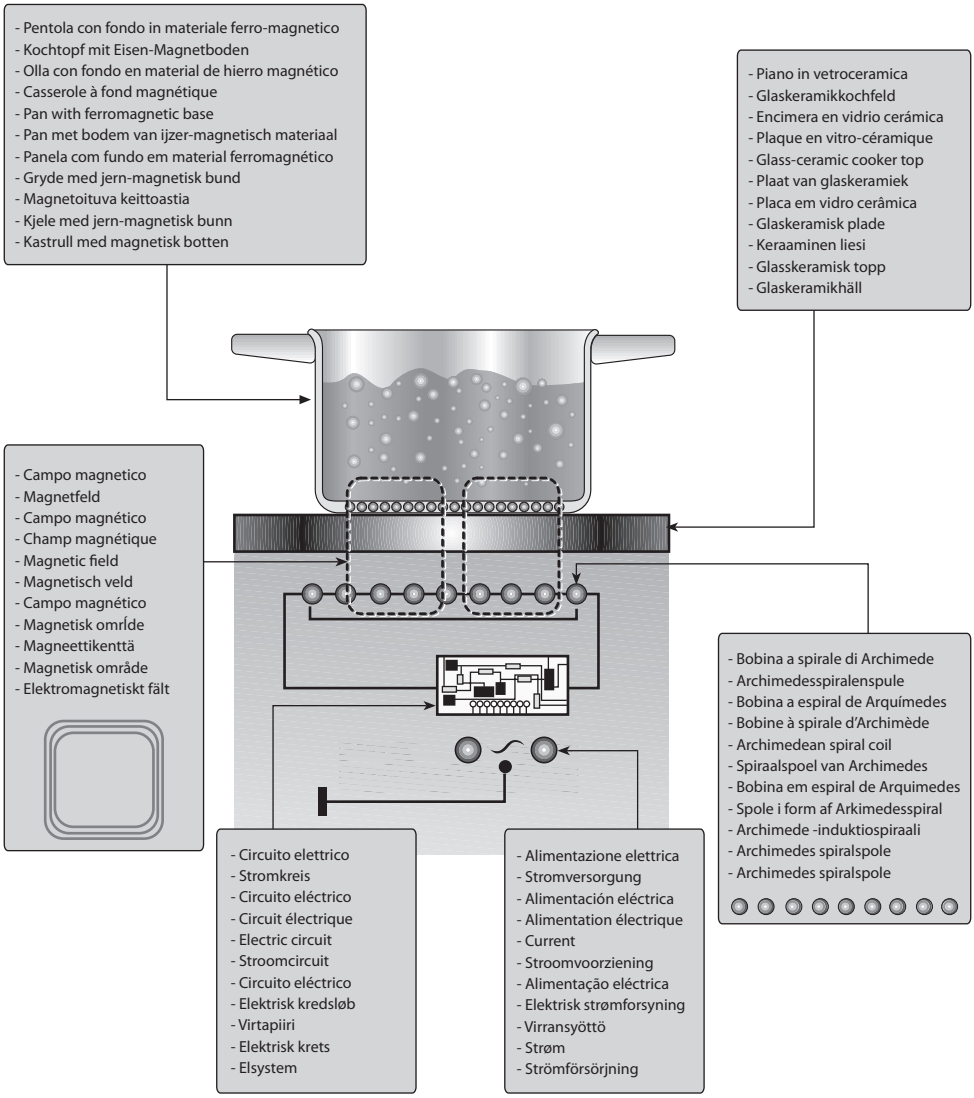
DK **GLASKERAMISK KOGEPLADE** - Brugsanvisning

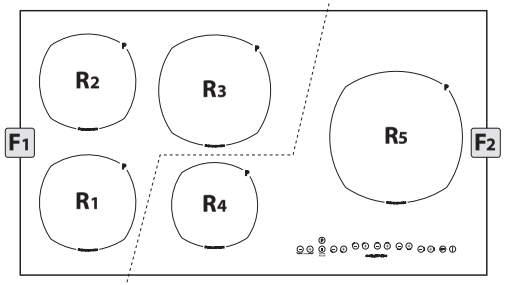
FIN **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO** - Käyttöohjeet

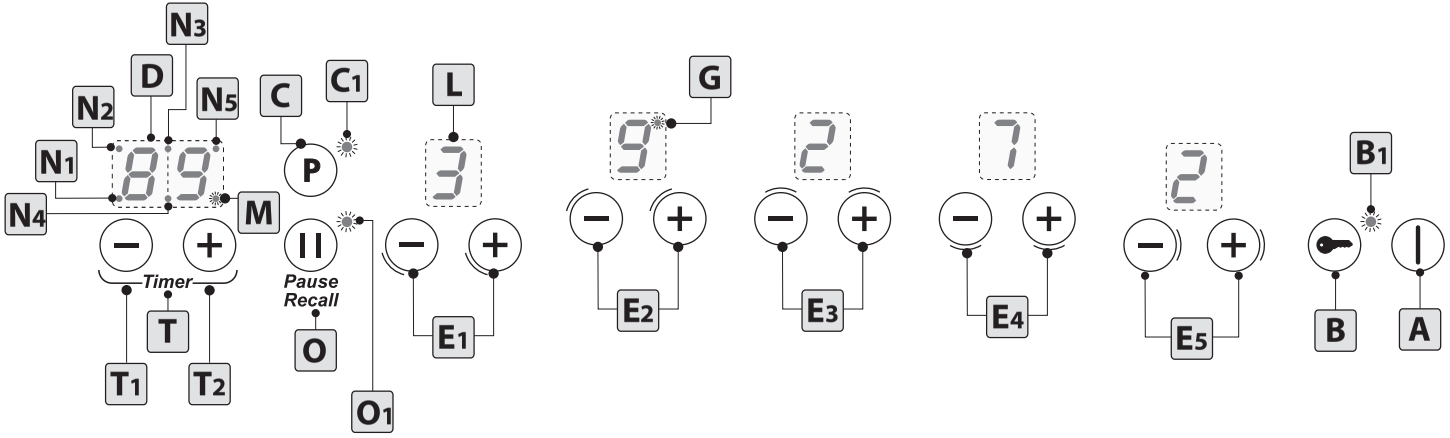
N **GLASSKERAMIKKTOPP** - Bruksanvisning

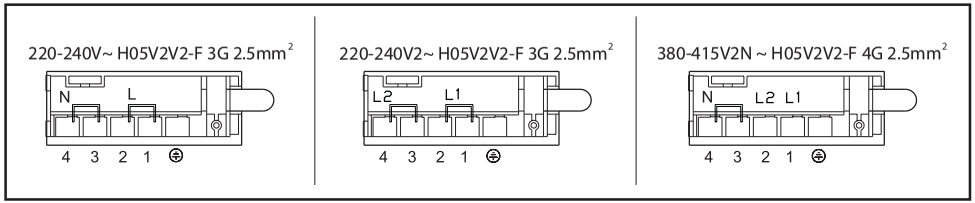
S **GLASKERAMIKHÄLL** - Bruksanvisning

Fig.1


- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Piano in vetroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Campo magnetico
- Magnetfeld
- Campo magnético
- Champ magnétique
- Magnetic field
- Magnetisch veld
- Campo magnético
- Magnetisk område
- Magneettikenttä
- Magnetisk område
- Elektromagnetiskt fält
- Bobina a spirale di Archimede
- Archimedesspiralenspule
- Bobina a espiral de Arquímedes
- Bobine à spirale d'Archimède
- Archimedean spiral coil
- Spiraalspoel van Archimedes
- Bobina em espiral de Arquimedes
- Spole i form af Arkimedesspiral
- Archimede -induktiospiraali
- Archimedes spiralspole
- Archimedes spiralspole
- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning


R2
R3
R5
F1
F2
R1
R4


N3
D
N2
N5
C
C1
L
G
N1
N4
M
P
Timer
Pause
Recall
T
T1
T2
O
O1
E1
E2
E3
E4
E5
B1
B
A


220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²
N L
4 3 2 1
220-240V2~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²
L2 L1
4 3 2 1
380-415V2N ~ H05V2V2-F 4G 2.5mm²
N L2 L1
4 3 2 1

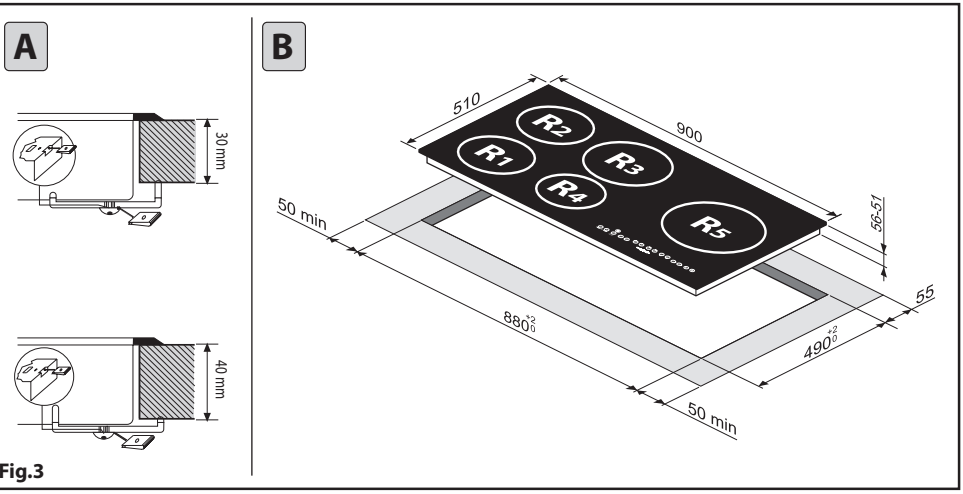


Fig.3

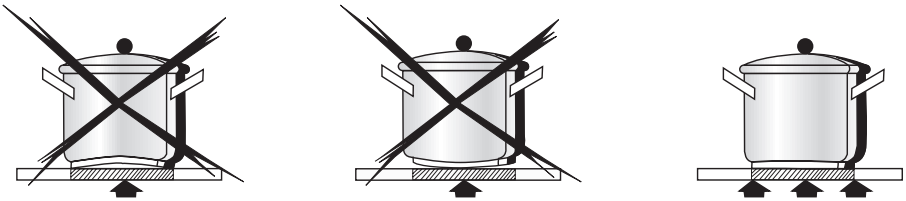


Fig.4A

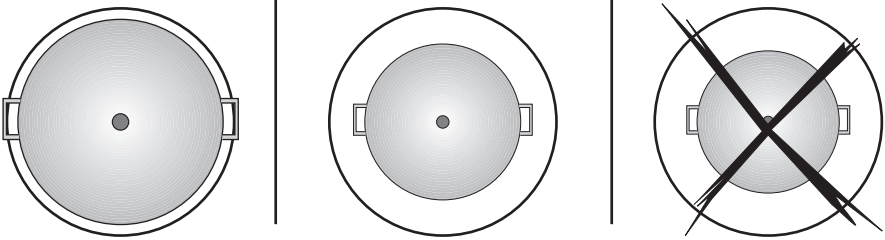


Fig.4B

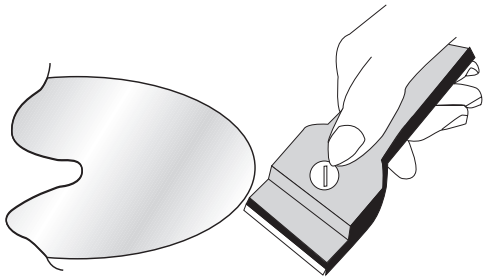


Fig.5

Fig.6A

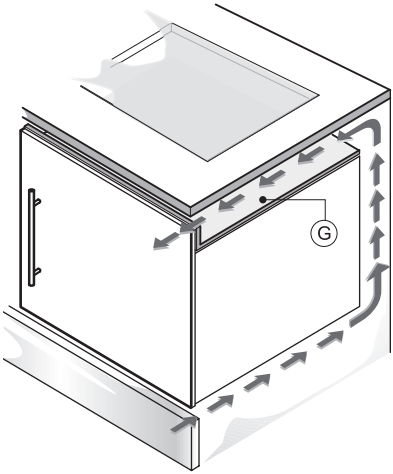


Fig.6B

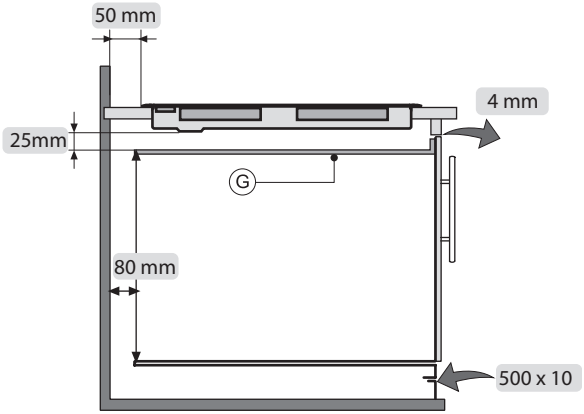


Fig.7A

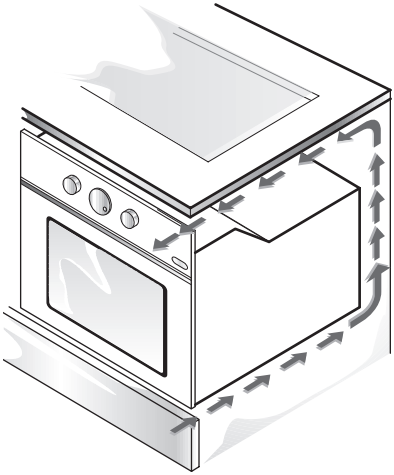
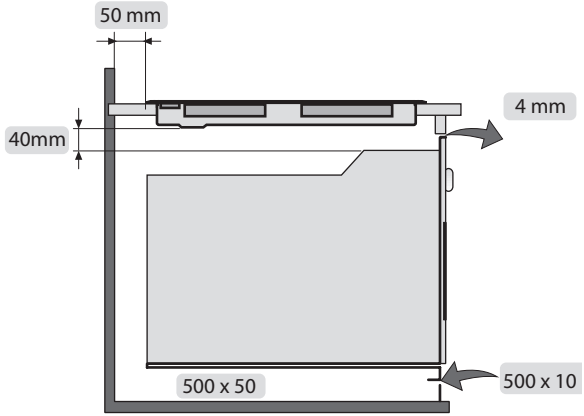


Fig.7B



GENERALITÀ

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

1.1 Principio dell'induzione:
Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.
La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:
Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:
- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.
Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.
Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.4B).
Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.4A):
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- Recipienti metallici con fondo smaltato.
- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.
Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:
- Controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.
- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Attenzione: non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
Attenzione: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.
Attenzione: l'apparecchio non deve essere messo in funzione mediante l'utilizzo di un temporizzatore esterno o comando a distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Posizionamento (Fig.3):
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio Fig.3B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a secondo dello spessore del piano stesso (Fig.3A). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6A) rispettando le distanze indicate (Fig.6B). Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig.7A - Fig.7B).

Importante: se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento. Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

Attenzione: affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci deve essere una distanza minima di **40mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (Fig.7B). In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione. Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A - Fig.7A), rispettando le quote indicate in Fig.6B - Fig.7B.

Connessioni Elettriche (Fig.2):
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- Il cavo elettrico della terra deve essere di 2cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.
Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo: "**H05V2V2-F**" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm^2, mentre per potenze superiori deve essere 4 mm^2. In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

• **Uso (Fig.2):**
A = Tasto **ON/OFF**
B = Tasto **Chiave**
B1 = Indicatore **ON/OFF** tasto **chiave**
C = Booster
C1 = Indicatore **ON/OFF Booster**
D = Display **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Tasto di selezione **zona cottura**
G = Led zona di cottura
L = Display **zona cottura**
M = Led **Minute Minder**
N1 = Led **zona di cottura R1 Timer**
N2 = Led **zona di cottura R2 Timer**
N3 = Led **zona di cottura R3 Timer**
N4 = Led **zona di cottura R4 Timer**
N5 = Led **zona di cottura R5 Timer**
O = Pause/Recall
O1 = Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**
T = Timer
T1 = Tasto **Timer** "**-**"
T2 = Tasto **Timer** "**+**"

- Per **mettere in funzione il piano** premere il tasto "**A**", su tutti i display "**L**" appariranno per 20 secondi degli zeri con dei punti decimali lampeggianti.
Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.
- E' possibile **accendere una zona di cottura**, selezionando uno dei tasti "**E**".
- Selezionando il tasto "**+**" il livello di potenza va a **4**, se invece selezioniamo il tasto "**-**" il livello di potenza va a **9**.
- Per regolare il livello di potenza desiderato selezionare i tasti "**+**" o "**-**".
- Per **spegnere la zona di cottura** premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**" oppure solamente il tasto "**-**" portando il livello di cottura a "**0**".
- Per **spegnere il piano** premere il tasto "**A**" per circa un secondo.
- Quando si porta una piastra in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65° circa ci sarà una segnalazione luminosa "**H**" sul display della zona di cottura interessata.

Attenzione:
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

Funzione chiave (Fig.2 (B)):
Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni selezionando il tasto chiave "**B**".
- Per attivarla o disattivarla selezionare il tasto "**B**" per circa due secondi. La funzione è attiva quando l'indicatore "**B1**" è acceso.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione chiave è attiva, il tasto "**A**" funziona ugualmente.
- Nel caso in cui si spegne il piano con la funzione chiave attiva, nella successiva accensione il piano si presenterà con la stessa inserita quindi, disattivare la funzione chiave "**B**".

Rilevatore magnetico (Fig.2):
- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo .
Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo alternato al simbolo .

O.S.D.(Overflow Safety Device) (Fig.2):
Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.
Quando questi vengono a conatto con la zona comandi, sui display visualizzeremo un simbolo lampeggiante: .
Questo verrà visualizzato finchè non verranno tolti gli oggetti o i liquidi sulla zona comandi. Selezionando il tasto "**ON/OFF**" il piano si spegnerà automaticamente.

Timer-Minute Minder (Countdown) (Fig.2):
Nota: il **Timer** e il **Minute Minder** si possono attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.
Questa funzione permette di stabilire il tempo (da **1** a **99** minuti) per lo spegnimento automatico della **zona cottura** selezionata.
Attivazione:
1. Selezionare le zone di cottura "**E**".
2. Impostare il livello di cottura desiderato (da **1** a **9**).
3. Selezionare contemporaneamente i tasti "**T1**" e "**T2**", dopodichè inizierà a lampeggiare il led del **Minute Minder** (**M**). Selezionare una seconda volta i tasti "**T1**" e "**T2**" poi, inizierà e lampeggiare il led della prima zona in funzione e così di seguito. Se tutte le zone sono attive la sequenza sarà **M**-**N1**-**N2**-**N3**-**N4**-**N5**.
4. Quando si arriva alla zona desiderata impostare il tempo tramite i tasti "**+**" e "**-**" (tenendo selezionato il tasto "**-**" il tempo va a 30 minuti). Con la pressione continua del tasto la cifra visualizzata scorre velocemente.
5. La funzione **Timer** può essere attivata contemporaneamente con il **Minute Minder** attivo.
6. A regime rimangono accesi i led delle zone di cottura con il timer inserito; quello relativo alla zona con il minor tempo residuo è lampeggiante, gli altri rimangono fissi (le stesse regole valgono per il **Minute Minder**). Il display visualizzerà il tempo della zona (o **Minute Minder**) il cui led risulterà lampeggiante. Per visualizzare il tempo rimanente del **Minute Minder** o del **Timer** delle singole zone premere insieme i tasti "**+**" e "**-**" fino a quando inizia a lampeggiare il relativo led.
7. É possibile modificare il tempo del **Timer** programmato di una zona (o il **Minute Minder**) agendo sulla sequenza come indicato nei punti 3-4. Il led e il punto decimale inizierà a lampeggiare vicino alla cifra di destra, poi sarà possibile modificare il tempo con i tasti "**T1**" e "**T2**".
8. Un segnale acustico accompagnato dal lampeggiare del relativo led del display indicherà la fine del tempo della zona. Il segnale potrà essere interrotto selezionando uno dei tasti della zona stessa oppure uno dei due tasti **Timer** (per il **Minute Minder** uno dei tasti **Timer**), se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo circa 2 minuti.
9. Il **Timer** e il **Minute Minder** si possono disattivare prima della fine del tempo impostato portando il valore a "**0**" con la procedura indicata nei punti 3-4.
10. Se abbiamo il **Minute Minder** attivo, il conto alla rovescia continua anche se il piano viene spento (il display visualizzerà il tempo mancante, il relativo led inizierà a lampeggiare).

Booster (Fig.2 (C)):
L'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.
Le zone cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera (**P**) Fig.2.
Attivazione:
1. Selezionare la **zona di cottura** desiderata.
2. Premere il tasto "**C**" (il led del **Booster** inizierà a lampeggiare), e selezionare il tasto "**+**" dopodichè sul display apparirà la lettera .
Nella zona di cottura **R5** il **Booster** sarà attivo massimo per 10 minuti.
É possibile attivare il **Booster** su più zone contemporaneamente.

Limitazione di potenza (Fig.2):
Il piano ha una potenza massima di 7400 W, suddivisa in due fasi distinte (**F1** e **F2**). Ciascuna fase non può superare la potenza di 3700W, Quando questa viene superata la potenza dell'ultima zona attivata diminuirà. Il display della zona con la potenza ridotta visualizzerà il livello più alto.

Funzione Heat-Up (Fig.2):
Questa funzione permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodichè la temperatura scenderà ad un valore inferiore a quello precedentemente impostato.
- Per attivare la funzione **Heat Up**, selezionare la zona, portarla al livello di temperatura "**9**" e premere nuovamente il tasto "**+**". Sul display apparirà la lettera **A** quindi con il tasto "**-**" selezionare il livello della temperatura finale desiderata.
Sul display, fino a quando la funzione sarà attiva, la **A** si altenerà con il livello finale impostato.
Al termine della funzione **Heat Up** il piano emette un segnale acustico "**BIP**", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato.

Funzione "Pause" (Fig.2 (O)):
La funzione "**Pause**" permette di spegnere il piano e mantenere in memoria tutti i programmi di cottura delle zone che sono in essere al momento dell'attivazione della funzione stessa. Queste attività possono essere ripristinate entro 10 minuti circa dall'attivazione della funzione "**Pause**". Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo intervallo di tempo il piano si spegnerà automaticamente.
-Per **attivare** questa funzione dobbiamo avere più zona di cottura accese con qualsiasi funzione attiva dopodichè selezionare il tasto "**O**" per qualche secondo dopodichè si accenderà il led "**O1**" indicandoci che la funzione è attiva. Su tutti i display delle zone verrà indicato il simbolo:
A questo punto il piano è spento.
-Per **disattivare** questa funzione selezionare il tasto "**O**" per qualche secondo dopodichè inizierà a lampeggiare il led "**O1**". Selezionare entro circa 10 secondi qualsiasi tasto tranne "**O**". Il piano proseguirà con le funzioni precedentemente impostate.

Funzione "Recall" (Fig.2 (O)):
La funzione "**Recall**" permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.

Procedura:

1. Dopo aver selezionato il tasto **ON/OFF** selezionarlo una seconda volta per circa 6 secondi dopodichè inizierà a lampeggiare il led "**O1**".
2. Per disattivare il led "**O1**" selezionare il tasto "**O**" entro circa 6 secondi.

La funzione "**Heat-Up**" non si attiva né con il "**Recall**" né con la funzione "**Pause**".
La zona di cottura riparte dal livello di temperatura finale impostato.

Manutenzione (Fig.5):
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.
Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando

SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.
Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltasi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.
In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt.
Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

1.1 Induktionsprinzip:
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1).

1.2 Vorteile:
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:
- **Sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **Schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **Genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **Wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.
Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.
Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb.4B).
Achtung: wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

1.3 Kochgefässe (Abb.4A):
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.
Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:
- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Wichtig:
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.
- Die Verwendung einer höheren Leistung, wie bei der Funktion Booster, ist nicht geeignet für die Erwärmung einiger Flüssigkeiten, wie z. B. Frittieröl. Übermäßige Hitze könnte gefährlich sein. In diesen Fälle wird die Verwendung einer weniger hohen Leistung empfohlen.
- Die Behälter müssen direkt auf die Kochplatte positioniert und zentriert werden. In keinem Fall dürfen sich andere Gegenstände zwischen Topf und Kochplatte befinden.
- In Situationen mit hohen Temperaturen verringert die Vorrichtung die Leistungsstärke des Kochbereiches automatisch.

Achtung: es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.
Achtung: bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.
Achtung: das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des

Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (Abb.3):
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb.3B).
Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb.3A).
Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installierung zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.6A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb.6B).
Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb.7A - Abb.7B).

Wichtig: wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (Abb.7B).
In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden.
Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb.6A - Abb.7A), wobei die in Abb.6B - Abb.7B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (Abb.2):
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- Daß das Erdungskabel 2cm länger als die anderen Kabel ist;
- Die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.
Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:
"**H05V2V2-F**" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm^2 betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm^2.
Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

• **Gebrauch (Abb.2):**
A = Taste **ON/OFF**
B = Taste **Schlüssel**
B1 = **ON/OFF**-Anzeige **Schlüsseltaste**
C = **Booster**
C1 = Anzeige **ON/OFF Booster**
D = **Timer**-Display
E1-E2-E3-E4-E5 = Wahltaste **Kochzone**
G = LED-Anzeige Kochfeld
L = Display **Kochzone**
M = LED-Anzeige **Minute Minder**
N1 = LED-Anzeige **Kochfeld R1 Timer**
N2 = LED-Anzeige **Kochfeld R2 Timer**
N3 = LED-Anzeige **Kochfeld R3 Timer**
N4 = LED-Anzeige **Kochfeld R4 Timer**
N5 = LED-Anzeige **Kochfeld R5 Timer**
O = **Pause/Abruf**
O1 = Anzeige **ON/OFF Pause/Abruf**
T = **Timer**
T1 = Taste **Timer** "**-**"
T2 = Taste **Timer** "**+**"

- Um die Kochfläche in Betrieb zu setzen, drücken Sie Taste "**A**", auf allen Displays "**L**" erscheinen 20 Sekunden lang Nullen mit blinkenden Dezimalpunkten.
Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.
- Es ist möglich, **eine Kochzone einzuschalten**, indem eine der Tasten "**E**" gewählt wird.
- Durch Betätigung der Taste "**+**" wird die Leistungsstufe **4** gewählt, bei Betätigung der Taste "**-**" wird hingegen die Leistungsstufe **9** eingestellt.
- Zur Einstellung der gewünschten Leistung wählt man die Tasten "**+**" oder "**-**".
- Um **das Kochfeld auszuschalten**, müssen gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" betätigt werden oder nur die Taste "**-**", wobei das Kochfeld auf die Stufe "**0**" gebracht wird.
- Um **die Kochplatte auszuschalten**, die Taste "**A**" für ungefähr 1 Sekunde gedrückt halten.
- Wird eine Kochzone auf Position **OFF** gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 65°, leuchtet ein Lichtsignal "**H**" auf dem Display der betreffenden Kochzone auf.

Achtung:
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und **E/2** angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

Schlüsselfunktion (Abb.2 (B)):
Um zu verhindern, dass die Plattenoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen über die Schlüsseltaste "**B**" blockiert werden.

- Für die Aktivierung/Deaktivierung wählt man die Taste "**B**" ca. 2 Sekunden lang. Die Funktion ist aktiviert, wenn der Anzeiger "**B1**" eingeschaltet ist.
Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Schlüsselfunktion aktiviert ist, funktioniert dennoch die Taste "**A**".
- Sollte sich die Kochplatte ausschalten, während die Schlüsselfunktion eingeschaltet ist, ist bei erneutem Einschalten der Platte dieser immer noch aktiv. Daher muss die Schlüsselfunktion "**B**" ausgeschaltet werden.

Magnetisches topferkennungssystem (Abb.2):
- Das Kochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet. Wenn der Topf von dem Kochfeld genommen wird oder nicht geeignet ist, erscheint das Symbol U.
Ist die Glasoberfläche hingegen noch heiß, wird das Symbol H im Wechsel mit dem Symbol U angezeigt.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Abb.2):
(Überlaufsicherung)
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position **OFF** stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld befinden.
Kommen diese mit dem Bedienbereich in Berührung, erscheint auf dem Display ein aufblinkende Symbol: r.
Dieses wird solange angezeigt, bis die Gegenstände oder die Flüssigkeit vom Bedienbereich entfernt werden. Wird die Taste "**ON/OFF**" betätigt, schaltet sich die Platte automatisch aus.

Timer Minute-Minder (Countdown) (Abb.2):
Hinweis: Der **Timer** und der **Minute Minder** kann an allen Kochfeldern gleichzeitig aktiviert werden.
Mit dieser Funktion kann die Zeit (**1** bis **99** Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten **Kochzone** eingestellt werden.
Aktivierung:
1. Das Kochfeld "**E**" auswählen.
2. Die gewünschte Kochstufe (von **1** bis **9**) einstellen.
3. Die Tasten "**T1**" und "**T2**" gleichzeitig betätigen. Danach beginnt die LED-Leuchte des **Minute-Minders (M)** aufzublinken. Werden die Tasten "**T1**" und "**T2**" ein zweites Mal betätigt, beginnt die LED-Leuchte des ersten Kochfeld aufzublinken und so weiter. Sind alle Kochfelder aktiv, besteht die Reihenfolge **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. Ist das gewünschte Kochfeld erreicht, muss über die Tasten "**+**" und "**-**" die Zeit eingestellt werden (wird die Taste "**-**" gedrückt gehalten, stellt sich eine Zeit von 30 Minuten, Ein). Durch weiteres Drücken der Taste werden die angezeigten Ziffern schnell durchlaufen.
5. Die Funktion **Timer** kann gleichzeitig mit der Funktion **Minute-Minder** aktiviert werden.
6. Während des Betriebs bleiben die LED-Leuchten des Kochfeldes mit eingestelltem Timer eingeschaltet. Für das Feld mit der geringsten verbleibenden Zeit blinkt die Anzeige, die anderen bleiben erleuchtet (das Gleiche gilt für den **Minute-Minder**). Auf dem Display wird die Zeit des Feldes (oder **Minute-Minder**) angezeigt, dessen LED-Leuchte auf blinkt. Um die verbleibende Zeit des **Minute-Minders** oder des **Timers** der einzelnen Kochfelder anzeigen zu lassen, müssen die Tasten "**+**"und "**-**" so lange gedrückt werden, bis die entsprechende LED-Leuchte anfängt zu blinken.
7. Die Zeit des programmierten **Timers** eines Kochfeldes (oder des **Minute-Minders**) kann verändert werden, indem die Reihenfolge, wie unter Punkt 3-4 geschrieben, geendet wird. Die LED-Leuchte und der Dezimalpunkt neben der rechten Ziffer beginnen aufzublinken. Danach kann über die Tasten "**T1**" und "**T2**" die Zeit verändert werden.
8. Ein Signal begleitet das Aufblinken der entsprechenden LED-Leuchte des Displays und zeigt an, dass die Zeit für das Kochfeld abgelaufen ist. Das Signal kann durch Betätigung einer der Tasten oder einer der beiden Tasten **Timer** (für den **Minute-Minder** eine der Tasten Timer) unterbrochen werden. Bleibt das Tonsignal aktiv, so wird es automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
9. Der **Timer** und der **Minute-Minder** können vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert werden, indem der Wert mithilfe des unter Punkt 3-4 beschriebenen Vorgangs auf "**0**" gebracht wird.
10. Ist der **Minute-Minder** aktiv, wird der Countdown weitergeführt, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird (das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die entsprechende LED-Leuchte beginnt aufzublinken).

Booster (Abb.2 (C)):
Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann.
Die Kochzonen, die über diese Funktion verfügen, sind in der Abb.2 mit dem Buchstaben (**P**) angegeben.
Aktivierung:
1. Das gewünschte **Kochfeld** auswählen.
2. Die Taste "**C**" betätigen (LED-Leuchte des **Booster** beginnt aufzublinken) und die Taste "**+**" betätigen. Danach erscheint auf dem Display der Buchstabe P.
Im Kochfeld **R5** bleibt der **Booster** für höchstens 10 Minuten aktiv.
Der **Booster** kann für mehrere Felder gleichzeitig aktiviert sein.

Leistungsbegrenzung (Abb.2):
Die Platte verfügt über eine maximale Leistung von 7400 W. Diese ist in zwei unterschiedliche Phasen unterteilt (**F1** und **F2**). Keine Phase kann eine Leistung von 3700W nicht überschreiten. Wird die Leistung des zuletzt aktivierten Feldes überschritten, so wird diese gesenkt. Das Display des Feldes mit reduzierter Leistung zeigt eine höhere Leistungsstufe an.

Funktion Heat-Up (Ankochautomatik) (Abb.2):
Mittels dieser Funktion können Sie die Kochzone über einen bestimmten Zeitraum auf maximaler Temperatur einschalten; im Anschluss daran wird die Temperatur auf den zuvor eingestellten, niedrigeren Wert gesenkt.
- Zur Aktivierung der Funktion **Heat Up** wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, stellen Sie sie auf die Temperaturstufe "**9**" ein und drücken Sie erneut die Taste "**+**". Auf dem Display erscheint nun der Buchstabe **A**; wählen Sie jetzt mit der Taste "**-**" die gewünschte endgültige Temperaturstufe aus.
Auf dem Display wird im Wechsel der Buchstabe **A** mit der eingestellten Endstufe angezeigt, solange die Funktion aktiv ist.
Bei Beendigung der **Heat up**-Funktion ertönt ein akustisches Signal und die betroffene **Kochzone** ist weiter auf der voreingestellten Kochstufe in Betrieb.

Funktion "Pause" (Abb.2 (O)):
Die Funktion "**Pause**" erlaubt es die Platte auszuschalten und dennoch alle Kochprogramme der Kochplatte, die im Moment Aktivierung der Funktion selbst bestehen, gespeichert zu lassen. Diese Vorgänge können innerhalb von ungefähr 10 Minuten nach Aktivierung der Funktion "**Pause**" wieder

aufgenommen werden. Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld automatisch abgeschaltet.
- Um diese Funktion **zu aktivieren** muss mehr als ein Kochfeld in egal welcher Funktion eingeschaltet sein. Die Taste "**O**" für einige Sekunden betätigen. Danach schaltet sich die LED-Leuchte "**O1**" ein und zeigt somit an, dass die Funktion aktiv ist. Auf allen des Displays der Kochfelder erscheint das Symbol: **//**

An dieser Stelle ist die Kochplatte ausgeschaltet.
- Um diese Funktion **zu deaktivieren**, die Taste "**O**" für einige Sekunden gedrückt halten. Danach beginnt die LED-Leuchte "**O1**" aufzublinken. Innerhalb von 10 Sekunden jede beliebige Taste außer "**O**" betätigen. Die Kochplatte nimmt die zuvor eingestellten Funktionen wieder auf.

Funktion "Abruf" (Abb.2 (O)):
Die Funktion "**Abruf**" erlaubt es, die Kochplatte mit denselben Funktionen wieder einzuschalten, die eingestellten waren, als die Taste "**On/Off**" mit einer oder mehreren eingeschalteten Kochfeldern betätigt wurde.

Vorgehensweise:

1. Nachdem die Taste **ON/OFF** betätigt wurde, muss dieselbe noch einmal für ungefähr 6 Sekunden gedrückt gehalten werden. Danach beginnt die LED-Leuchte "**O1**" aufzublinken.
2. Um die LED-Leuchte "**O1**" zu deaktivieren, muss die Taste "**O**" innerhalb von ungefähr 6 Sekunden betätigt werden.

Die Funktion "**Heat-Up**" kann weder mit der Funktion "**Abruf**" noch mit der Funktion "**Pause**" zusammen aktiviert werden.
Das Kochfeld nimmt den Betrieb bei der eingestellten Zieltemperatur wieder auf.

Wartung (Abb.5):
Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen.
Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conserve el presente manual para ulteriores consultas. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

1.1 Principio de la induccion:
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver Fig.1).

1.2 Ventajas:
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:
-Más segura: baja temperatura sobre la superficie del vidrio.
-Más rápida: tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
-Mas precisa: el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos.
-Más eficaz: el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.
Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.
El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado. Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (Fig.4B).
Atención: si se utiliza una olla con un diámetro menor que el 40% de la serigrafía del vidrio, la zona de cocción podría no encenderse.

1.3 Recipientes a utilizar para la cocción (Fig.4A):
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

Importante:
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
- Recipientes con fondo no totalmente plano.
- Recipientes metálicos con fondo esmaltado.
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:
- Verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

Importante:
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse.
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.
- El uso de una potencia elevada como la función Booster no es apto para la calefacción de algunos líquidos como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede resultar peligroso. En estos casos se recomienda el uso de una potencia menos elevada.
- Los recipientes se deben poner directamente sobre la placa de cocción y se deben centrar. Nunca introduzca otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- En situaciones de elevadas temperaturas, el equipo disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Atención: no se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.
Atención: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.
Atención: el aparato no se debe poner en funcionamiento utilizando un temporizador exterior o mando a distancia separado.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Colocación (Fig.3):
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte Fig.3B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención (Fig.3A). Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador **G** (Fig.6A) respetando las distancias indicadas (Fig.6B). Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig.7A-7B).

Importante: si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento. No use la placa de inducción cuando la limpieza **PIROLITICA** está en funcionamiento.

Atencion: para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de 40 mm entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (Fig.8B). En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación. Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (Fig.6A - Fig.7A), respetando las cuotas indicadas en la Fig.6B - Fig.6B.

Conexión electrica (Fig.2):
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.
La toma a tierra es obligatoria por ley.
Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: "**H05V2V2-F**" si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm^2, mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm^2.
En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50ºC mayor que la temperatura ambiente. El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

• **Uso (Fig.2):**
A = Botón **ON/OFF**
B = Botón **Llave**
B1 = Indicador **ON/OFF botón Llave**
C = **Booster**
C1 = Indicador **ON/OFF Booster**
D = Display **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Botón de selección **zona de cocción**
G = Led zona de cocción
L = Display **zona de cocción**
M = Led **Minute Minder**
N1 = Led **zona de cocción R1 Timer**
N2 = Led **zona de cocción R2 Timer**
N3 = Led **zona de cocción R3 Timer**
N4 = Led **zona de cocción R4 Timer**
N5 = Led **zona de cocción R5 Timer**
O = **Pause/Recall**
O1 = Indicador **ON/OFF Pause/Recall**
T = **Timer**
T1 = Botón **Timer** "**-**"
T2 = Botón **Timer** "**+**"

- Para poner en funcionamiento la placa presione el botón "**A**"; en todos los displays "**L**" aparecerán durante 20 segundos unos ceros con los puntos decimales intermitentes.
Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.
- Es posible **encender una zona de cocción**, presionando uno de los botones "**E**".
- Si se selecciona el botón "**+**" el nivel de potencia se pone a **4**, si en cambio selecciona el botón "**-**" el nivel de potencia se pone a **9**.
- Para regular el nivel de potencia deseado utilice los botones "**+**" o "**-**".
- Para **apagar la zona de cocción** pulse simultáneamente los botones "**+**" y "**-**" o solo el botón "**-**" poniendo el nivel de cocción a "**0**".
- Para **apagar la placa** pulse el botón "**A**" durante alrededor de un segundo.
- Cuando se apaga una placa (posición **OFF**) y la temperatura de la superficie del vidrio es superior a los 65º (aproximadamente) se producirá una señal luminosa "**H**" en la pantalla de dicha zona de cocción.

Atención:
Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En la pantalla de la zona temporalmente apagada se alternarán el nivel de potencia con una **E/2**. Este dejará de centellear cuando se haya reactivado la zona de cocción.

Función llave (Fig.2 (B)):
Para evitar que los niños o las personas que requieren supervisión utilicen la superficie de la placa, se pueden bloquear todas las funciones con el botón llave "**B**".
Para activar o desactivar presione el botón "**B**" por aproximadamente dos segundos. La función está activa cuando el indicador "**B1**" está encendido.
Si el equipo está encendido y la función llave está activa, el botón "**A**" funciona de la misma manera.
- Si la placa se apaga con la función llave activa, al volver a encenderse seguirá teniendo la función activa, así que por tanto es preciso desactivar la función llave "**B**".

Detector magnético (Fig.2):
- La encimera posee un detector de ollas; cuando una olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo U.
Si, en cambio, la superficie del vidrio todavía está caliente,

aparecerá el símbolo H alternándose con el símbolo u.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
La encimera posee un sistema de seguridad que apaga todas las placas y activa el bloque de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos.
Cuando estos se ponen en contacto con la zona de mandos, en los display se visualiza un símbolo intermitente: r.
Este se visualiza hasta que no se quitan los objetos o líquidos de la zona de mandos. Si selecciona el botón "**ON/OFF**" la placa se apaga automáticamente.

Timer-Minute Minder (Countdown) (Fig.2):
Nota: el **Timer** y el **Minute Minder** se pueden activar en todas las zonas de cocción simultáneamente.
Esta función permite establecer el tiempo (de **1** a **99** minutos) para el apagado automático de la **zona de cocción** seleccionada.
Activación:
1. Seleccione las zonas de cocción "**E**".
2. Configure el nivel de cocción deseado (de **1** a **9**).
3. Seleccione simultáneamente los botones "**T1**" y "**T2**", el led del **Minute Minder** (**M**) empieza a parpadear. Seleccione de nuevo los botones "**T1**" y "**T2**", el led de la primera zona en funcionamiento comienza a parpadear y así sucesivamente. Si todas las zonas están activas la secuencia es **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. Cuando se llega a la zona deseada configure el tiempo mediante los botones "**+**" y "**-**" (si mantiene seleccionado el botón "**-**" el tiempo va a 30 minutos). Con la presión continua del botón, la cifra visualizada pasa rápidamente.
5. La función **Timer** se puede activar simultáneamente con el **Minute Minder** activo.
6. A régimen permanecen encendidos los leds de las zonas de cocción con el timer activado; el de la zona con el menor tiempo residual es intermitente y los demás se quedan fijos (las mismas reglas valen para el **Minute Minder**). El display visualiza el tiempo de la zona (o **Minute Minder**) cuyo led parpadea. Para visualizar el tiempo que queda del **Minute Minder** o del **Timer** de cada zona pulse los botones "**+**" y "**-**" a la misma vez hasta que comience a parpadear el relativo led.
7. Es posible modificar el tiempo del **Timer** programado de una zona (o el **Minute Minder**) mediante la secuencia como se indica en los puntos 3-4. El led y el punto decimal comienzan a parpadear cerca de la cifra de la derecha, luego es posible modificar el tiempo con los botones "**T1**" y "**T2**".
8. Una señal acústica acompañada por el parpadeo del relativo led del display indica el fin del tiempo de la zona. La señal se puede interrumpir seleccionando uno de los botones de la zona o uno de los dos botones **Timer** (para el **Minute Minder** uno de los botones **Timer**); si en cambio se deja en funcionamiento, la señal acústica se desactiva después de alrededor de 2 minutos.
9. El **Timer** y el **Minute Minder** se pueden desactivar antes del fin del tiempo configurado poniendo el valor a "**0**" con el procedimiento indicado en los puntos 3-4.
10. Si tenemos el **Minute Minder** activo, la cuenta atrás continúa aunque se apague la placa (el display visualiza el tiempo restante y el relativo led comienza a parpadear).

Booster (Fig.2 (C)):
Según el modelo, el aparato posee un sistema **Booster** que permite acelerar la cocción aplicando una potencia mayor que la nominal durante un período de tiempo definido.
Las zonas de cocción que presentan esta función se indican en la Fig.2 con la letra "**P**".

Activación:
1. Seleccione la **zona de cocción** deseada.
2. Pulse el botón "**C**" (el led del **Booster** comienza a parpadear), y seleccione el botón "**+**", en el display aparece la letra P.
En la zona de cocción **R5** el **Booster** está activo un máximo de 10 minutos.
Es posible activar el **Booster** en varias zonas simultáneamente.

Limitación de potencia (Fig.2):
La placa tiene una potencia máxima de 7400 W subdividida en dos fases distintas (**F1** y **F2**). Cada fase no puede superar la potencia de 3700 W; cuando esta se supera la potencia de la última zona activada disminuye. El display de la zona con la potencia reducida visualiza el nivel más alto.

Función Heat-Up (Fig.2):
Esta función permite tener la zona de cocción al máximo de la temperatura durante un cierto período de tiempo, luego la temperatura descenderá hasta un valor inferior, precedentemente fijado.
-Para activar la función **Heat Up**, seleccione la zona, llévela al nivel de temperatura "**9**" y presione nuevamente el botón "**+**". En la pantalla aparecerá la letra **A**, luego con el botón "**-**" seleccione el nivel de temperatura final deseado.
-Mientras la función esté activada, la letra **A** de la pantalla se alternará con el nivel final fijado.
Al final de la función **Heat Up**, la placa emite una señal acústica "**BIP**", el display de la **zona de cocción** interesada sigue funcionando al nivel de cocción preconfigurado.

Función "Pause" (Fig.2 (O)):
La función "**Pause**" permite apagar la placa y mantener en la memoria todos los programas de cocción de las zonas que existen en el momento de la activación de la función. Estas actividades se pueden restablecer en alrededor de 10 minutos después de la activación de la función "**Pause**". Si no se realiza ninguna operación en este intervalo de tiempo, la placa se apaga automáticamente.
-Para **activar** esta función debemos tener varias zonas de cocción encendidas con cualquier función activa, luego seleccione el botón "**O**" durante algunos segundos y el led "**O1**" se enciende indicando que la función está activa. En todos los display de las zonas aparece el símbolo: II
A este punto la placa está apagada.
-Para **desactivar** esta función seleccione el botón "**O**" durante algunos segundos, el led "**O1**" empieza parpadear. Seleccione cualquier botón menos "**0**" dentro de alrededor de 10 segundos. La placa prosigue con las funciones configuradas antes.

Función "Recall" (Fig.2 (O)):
La función "**Recall**" permite reactivar la placa con las mismas funciones configuradas si se pulsa la tecla "**On/Off**" por equivocación mientras están activas una o más zonas.

Procedimiento:

1. Después de seleccionar el botón **ON/OFF** selecciónelo de nuevo por alrededor de 6 segundos, el led "**O1**" empieza a parpadear.
2. Para desactivar el led "**O1**" seleccione el botón "**O**" dentro de alrededor de 6 segundos.

La función "**Heat-Up**" no se activa con el "**Recall**" ni con la función "**Pause**".
La zona de cocción recomienza desde el nivel de temperatura final configurado.

Mantenimiento (Fig.5):
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él.
Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 Principe de l'induction:
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

1.2 Avantages:
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:
- Plus sûr: faible température sur la surface du verre.
- Plus rapide: temps de réchauffement des aliments rapide.
- Plus précis: le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
- Plus efficace: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.
De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.
Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.
Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.4B).
Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 Recipients pour la cuisson (Fig.4A):
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
- Récipients avec fond non parfaitement plat.
- Récipients métalliques avec fond émaillé.
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil:
-Vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est idoine. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Important:
-Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
-Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
-Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.
-Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
-Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
-Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
-Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.
-L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.
-Les récipients doivent être posés directement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.
-En cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.

Attention: ne pas utiliser un nottoyeur a vapeur.
Attention: si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.
Attention: l'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales

sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.3):
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.3B).
Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (Fig.3A).
Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.6A) en respectant les distances indiquées (Fig.6B).
Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig.7A - Fig.7B).

Important: si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (Fig.7B). Il faut en tout cas permettre une aération adéquate. Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (Fig.6A - Fig.7A), en respectant les dimensions indiquées sur Fig.6B - Fig.7B.

Connexions électriques (Fig.2):
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.
Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:
"**H05V2V2-F**" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm^2, ou 4 mm^2 en cas de puissances supérieures.
Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.
L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Utilisation (Fig.2):
A = Touche **ON/OFF**
B = Touche **Clé**
B1 = Indicateur **ON/OFF touche clé**
C = Booster
C1 =Indicateur **ON/OFF Booster**
D = Afficheur **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Touche de sélection **zone cuisson**
G = Led zone de cuisson
L = Afficheur **zone cuisson**
M = Led **Minute Minder**
N1 = Led **zone de cuisson R1 Timer**
N2 = Led **zone de cuisson R2 Timer**
N3 = Led **zone de cuisson R3 Timer**
N4 = Led **zone de cuisson R4 Timer**
N5 = Led **zone de cuisson R5 Timer**
O = Pause/Recall
O1 =Indicateur **ON/OFF Pause/Recall**
T = Timer
T1 = Touche **Timer** "**-**"
T2 = Touche **Timer** "**+**"

- Appuyer sur la touche "**A**" pour mettre le plan de cuisson en marche, tous les afficheurs "**L**" afficheront pendant 20 secondes des zéros avec des points décimaux clignotants.
Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, le plan s'éteint.
- Il est possible **d'allumer une zone de cuisson**, en sélectionnant une des touches "**E**".
- En sélectionnent la touche "**+**" le niveau de puissance va à **4**, si au contraire on sélectionne la touche "**-**" le niveau de puissance va à **9**.
- Pour régler le niveau de puissance souhaité, sélectionner les touches "**+**" ou "**-**".
- Pour **éteindre la zone de cuisson**, appuyer simultanément sur les touches "**+**" et "**-**" ou bien uniquement sur la touche "**-**" portant le niveau de cuisson à "**0**".
- Pour **éteindre la plaque**, appuyer sur la touche "**A**" pendant environ une seconde.
- Quand une plaque est positionnée sur **OFF** et que la température de la surface en verre dépasse 65°, un signal lumineux "**H**" apparaît sur l'écran du foyer concerné.

Attention:
Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/2**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

Fonction clé (Fig.2 (B)):
Afin d'éviter l'utilisation de la surface du plan, de la part des enfants ou de personnes devant être surveillés, on peut bloquer toutes les fonctions en sélectionnant la touche clé "**B**". Pour l'activer ou la désactiver, sélectionner la touche "**B**" pendant environ deux secondes. La fonction est activée quand l'indicateur "**B1**" est allumé.
Si l'appareil est allumé et que la fonction clé est activée, la

touche "**A**" fonctionne tout de même.
- Si le plan s'éteint alors que la fonction clé est activée, lors du prochain allumage, il se présentera avec cette fonction activée; il convient donc de désactiver la fonction clé "**B**".

Détection magnétique (Fig.2):
- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole U.
Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole H alterné au symbole U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position **OFF** et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.
Quand ils sont en contact avec la zone de commandes, sur les écrans sera affiché un symbole clignotant: r.
Ceci sera affiché tant que tous les objets ou les liquides ne seront pas enlevés de la zone de commandes. En sélectionnant la touche "**ON/OFF**" la plaque s'éteindra automatiquement.

Timer-Minute Minder (Countdown) (Fig.2):
Note: le **Timer** et le **Minute Minder** peuvent s'activer sur toutes les zones de cuisson simultanément.
Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de **1** à **99** minutes) pour l'extinction automatique de la **zone de cuisson** sélectionnée.
Activation:
1. Sélectionner les zones de cuisson "**E**".
2. Configurer le niveau de cuisson désiré (de **1** à **9**).
3. Sélectionner simultanément les touches "**T1**" et "**T2**", puis la led du **Minute Minder (M)** commencera à clignoter. Sélectionner une seconde fois les touches "**T1**" et "**T2**" puis la led de la première zone en fonction commencera à clignoter et ainsi de suite. Si toutes les zones sont actives, la séquence sera **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. Lorsqu'on arrive à la zone désirée, configurer le temps, à l'aide des touches "**+**" et "**-**" (en gardant sélectionnée la touche "**-**" le temps va à 30 minutes). Avec la pression continue de la touche, le chiffre affiché défilera rapidement.
5. La fonction **Timer** peut être activée simultanément avec le **Minute Minder** actif.
6. En fonction, les leds des zones de cuisson avec le timer inséré restent allumées; celles qui correspondent à la zone avec le plus petit temps restant est clignotante, les autres restent fixes (les mêmes règles sont valables pour le **Minute Minder**). L'écran affichera le temps de la zone (ou **Minute Minder**) dont la led sera clignotante. Pour visualiser le temps restant du **Minute Minder** ou du **Timer** de chaque zone, appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**" jusqu'à ce que commence à clignoter la led correspondante.
7. Il est possible de modifier le temps du **Timer** programmé d'une zone (ou le **Minute Minder**) en agissant sur la séquence comme indiqué aux points 3-4. La led et le point décimal commenceront à clignoter près du chiffre de droite, puis il sera possible de modifier le temps avec les touches "**T1**" et "**T2**".
8. Un signal sonore accompagné du clignotement de la led correspondante sur l'écran indiquera la fin du temps de la zone. Le signal pourra être interrompu en sélectionnant une des touches de la zone même, ou bien une des touches **Timer** (pour le **Minute Minder** une des touches **Timer**); si, au contraire, on laisse le signal sonore en fonction, il se désactivera au bout d'environ 2 minutes.
9. Le **Timer** et le **Minute Minder** peuvent se désactiver avant la fin du temps configuré, en portant la valeur à "**0**" avec la procédure indiquée aux points 3-4.
10. Si le **Minute Minder** est actif, le compte à rebours continue même si la plaque est éteinte (l'écran affichera le temps restant, la led correspondante commencera à clignoter).

Booster (Fig.2 (C)):
Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini.
Les zones de cuisson munies de cette fonction sont indiquées sur les Fig.2 par la lettre "**P**".
Activation:
1. Sélectionner la **zone de cuisson** désirée.
2. Appuyer sur la touche "**C**" (la led du Booster commencera à clignoter), et sélectionner la touche "**+**"; après quoi, sur l'écran la lettre P apparaîtra.
Dans la zone de cuisson **R5** le **Booster** sera actif pendant maximum 10 minutes.
Il est possible d'activer le **Booster** sur plusieurs zones simultanément.

Limitation de puissance (Fig.2):
La plaque a une puissance maximum de 7400 W, divisée en deux phases distinctes (**F1** et **F2**). Chaque phase ne peut pas dépasser la puissance de 3700W. Quand celle-ci est dépassée, la puissance de la dernière zone activée diminuera. L'écran de la zone avec la puissance réduite affichera le niveau le plus haut.

Fonction Heat-Up (Fig.2):
Cette fonction permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure précédemment programmée.
- Pour activer la fonction **Heat Up**, sélectionner le foyer, sélectionner le niveau de température "**9**" et appuyer à nouveau sur la touche "**+**". L'écran affichera la lettre **A**, sélectionner alors à l'aide de la touche "**-**" le niveau de la température finale souhaitée.
Tant que la fonction est activée, l'écran affiche à tour de rôle, la lettre **A** et le niveau final programmé.
A la fin de la fonction **Heat Up** la plaque émet un signal sonore "**BIP**", l'écran de la **zone de cuisson** concernée continuera à fonctionner au niveau de cuisson configuré auparavant.

Fonction "Pause" (Fig.2 (O)):
La fonction "**Pause**" permet d'éteindre la plaque et de garder en mémoire tous les programmes de cuisson des zones qui sont actives au moment de l'activation de la fonction elle-même. Ces activités peuvent être réinitialisées dans les 10 minutes (environ) à partir de l'activation de la fonction "**Pause**". Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, la plaque s'éteindra automatiquement.
- Pour **activer** cette fonction, il faut avoir plusieurs zones de cuisson allumées avec n'importe quelle fonction active, puis sélectionner la touche "**O**" pendant quelques secondes, après quoi la led "**O1**" s'allumera, indiquant que la fonction est active.
Sur tous les écrans des zones, sera indiqué le symbole: II
La plaque est alors éteinte.
- Pour **désactiver** cette fonction, sélectionner la touche "**O**" pendant quelques secondes, puis la led "**O1**" commencera à clignoter. Sélectionner dans les 10 secondes (environ) n'importe quelle touche sauf "**O**". La plaque continuera avec

les fonctions configurées auparavant.

Funzione "Recall" (Fig.2 (O)):
La fonction "**Recall**" permet de réactiver la plaque avec les mêmes fonctions configurées, si par mégarde on appuie sur la touche "**ON/OFF**" tandis qu'une ou plusieurs zone(s) est/sont active(s).

Procédure:

1. Après avoir sélectionné la touche **ON/OFF**, la sélectionner une seconde fois pendant environ 6 secondes, puis commencera à clignoter la led "**O1**".
2. Pour désactiver la led "**O1**" sélectionner la touche "**O**" dans les 6 secondes (environ).

La fonction "**Heat-Up**" ne s'active pas, ni avec le "**Recall**" ni avec la fonction "**Pause**".
La zone de cuisson redémarre du niveau de température finale configuré.

Entretien (Fig.5):
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.
Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.
Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.
En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

1.1 The principle of induction:
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see Fig.1).

1.2 Advantages:
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:
- **Safer:** low temperature on the glass surface.
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands.
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.
The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size.
This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.4B).
Caution: if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

1.3 Cooking vessels (Fig.4A):
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision. Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

Before connecting the appliance to the electricity supply:
- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Important:
- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- After use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- When you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- Never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.
- The use of high power like the Booster function is not suitable for heating some liquids like, for example, frying oil. The excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend using a lower power.
- The containers must be placed directly on the hob and must be centred. Do not, in any case, insert objects between the pan and the hob.
- In a situation of high temperatures, the appliance automatically decreases the power level of the cooking areas.

Attention: steam cleaners must not be used.
Attention: if the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks.
Attention: the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Positioning (Fig.3):
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in

the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see Fig.3B). Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (Fig.3A).
If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (Fig.6A) will need to be mounted maintaining the distances shown (Fig.6B).
If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (Fig.7A - Fig.7B).

Important: if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan.
Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it (Fig.7B).
In any event, adequate aeration must be provided.
To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (Fig.6A - Fig.7A) of the sizes indicated in Fig.6B - Fig.7B.

Electrical connections (Fig.2):
Before making the electrical connections, check that:
- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force. Earthing is obligatory by law.

If the appliance is not fitted with a cable, use type:
"**H05V2V2-F**" for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm^2, or 4 mm^2 for greater power levels. The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).
The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

• **Use (Fig.2):**
A = ON/OFF button
B = Key button
B1=Key button **ON/OFF** indicator
C = Booster
C1=ON/OFF Booster Indicator
D = Timer Display
E1-E2-E3-E4-E5 = Heating plate selection button
G = Cooking zone LED
L = Heating plate display
M =Minute Minder Led
N1=cooking zone R1 Timer Led
N2=cooking zone R2 Timer Led
N3=cooking zone R3 Timer Led
N4=cooking zone R4 Timer Led
N5=cooking zone R5 Timer Led
O = Pause/Recall
O1 =ON/OFF Pause/Recall Indicator
T = Timer
T1 =Timer button "**-**"
T2 =Timer button "**+**"

- To start the hob, press the button "**A**", on all displays "**L**"the zeros will appear for 20 seconds with flashing decimal points. If no operation is performed within this time period, the hob switches off.
- A **cooking zone may be switched on** by selecting one of the "**E**" keys.
- By selecting the "**+**" button, the power level goes to **4**, whereas selecting the "**-**" button the power level goes to **9**.
- Use "**+**" or "**-**" buttons to regulate the power level.
- To turn off the cooking zone press "**+**" and "**-**" simultaneously, or just "**-**" bringing the cooking level to "**0**".
- To turn off the hob press "**A**" for approximately a second.
- When a hotplate is in its **OFF** mode and the temperature of the glass surface is greater than approximately 65°, a signal light "**H**" will appear on the corresponding cooking zone display.

Warning:
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system.In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels.On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/2**.This will stop flashing once the cooking zone has beenreactivated.

Key Function (Fig.2 (B)):
To prevent children or people- requiring supervision- from using the cooktop, all functions can be blocked with the "**B**" button.
- To activate or deactivate, press the "**B**" button for approximately 2 seconds. The function is activated when the "**B1**" indicator is turned on.
- If the appliance is on and the key function is activated, the "**A**" button works in the same way.
- If the hob us shut off with the key function active, the next time it is started the hob will have the same engaged therefore, deactivate the key function "**B**".

Magnetic sensor (Fig.2):
- The hob is equipped with a pan sensor; when the pan is removed or badly positioned, the U symbol will appear.

If, on the other hand, the surface of the glass is still hot, the H symbol will appear alternating with the U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the **OFF** position and activates the safety lock when liquids or items are detected on the control panel.
When these come into contact with the controls zone, a flashing symbol will be displayed: r.
This symbol shall be displayed until all objects or liquids have been removed from the control zone.
By selecting "**ON/OFF**" the hob shall automatically turn off.

Timer-Minute Minder (Countdown) (Fig.2):
Note: the **Timer** and the **Minute Minde**r can be simultaneously activated on all the cooking zones.
This function allows to establish the time (from **1** to **99** minutes) or automatic switch-off of the **cooking zone** selected.

Activation:
1. Select cooking zone "**E**".
2. Set the required cooking level (from **1** to **9**).
3. Select the "**T1**" and "**T2**" buttons simultaneously; the **Minute Minder** (**M**) will start flashing. Select the "**T1**" and "**T2**" buttons again; the led of the first operating zone will start flashing and so on. If all the zones are activated, the sequence shall be **M**-**N1**-**N2**-**N3**-**N4**-**N5**.
4. When you reach the required zone, set the time using the "**+**" and "**-**" buttons (holding down "**-**", time is set to 30 minutes). By pressing the button continuously, the digit scrolls quickly.
5. The **Timer** function can be activated simultaneously while the Minute Minder is activated.
6. During operation, the cooking zone leds remain on with the activated timer; the one related to the zone with less residual time flashes, the others remain steady (the same goes for **Minute Minder**). The display will show the time of the zone (or **Minute Minder**) whose led is flashing. To view the remaining time of the **Minute Minder** or **Timer** of the single zones, press "**+**" and "**-**" simultaneously until the relative led starts flashing.
7. You can modify the set zone **Timer** (or **Minute Minder**) by acting on the sequence as indicated in sections 3-4. The led and the decimal point will start flashing near the digit on the right, then you will be able to modify the time, using the "**T1**" and "**T2**" buttons.
8. A buzzer and the flashing led in the display will indicate when the zone time is up. The signal can be interrupted by selecting one of the buttons of the zone or one of the two **Timer** buttons (for **Minute Minder** one of the **Timer** buttons); if, on the other hand, you leave the buzzer on, it will deactivate after approximately 2 minutes.
9. The **Timer** and **Minute Minder** can be deactivated before the end of the set time, by bringing the level to "**0**" through the procedure indicated in sections 3-4.
10. If the **Minute Minder** is activated, the countdown continues, even if the hob is turned off (the display will show the remaining time and the relative led will start flashing).

Booster (Fig.2 (C)):
The appliance is equipped with a Booster system that allows speeding up the cooking time, applying a power above the nominal one in a specific lapse of time.
The cooking zones which can be used in conjunction with this function are indicated in **P** (Fig.2).
Activation:
1. Select the required **cooking zone**.
2. Press "**C**" (the **Booster** led will start flashing); press "**+**"; the letter will be displayed P.
In cooking zone **R5**, the **Booster** will be activated for max. 10 minutes.
The **Booster** can be activated in several zones simultaneously.

Power limitation (Fig.2):
The hob as a max power of 7400 W, divided into two specific phases (**F1** and **F2**). Each phase cannot exceed 3700W; should this occur, the power of the last activated zone will decrease. The display of the zone with reduced power shall show the highest level.

Heat up function (Fig.2):
The function heat up allows to set the maximum temperature for a limited period of time on the cooking zone, then the temperature decreases down to the selected value.
- To activate the **Heat up** function, select the cooking zone, set at **9** the temperature level, press again the key "**+**" the letter **A** will appear on the display then with the "**-**" key select the desired final temperature level. Until the function is activated, on the display the **A** will alternate with the final set up level. When the **Heat up** function has finished running, the hob will emit a sound signal or **BEEP**; the relevant **cooking zone** will continue to operate and the cooking level set previously.

"Pause" function (Fig.2 (O)):
The "**Pause**" function allows turning off the hob and store all the cooking programs in progress while activating the function. These activities can be restored within approximately 10 from "**Pause**" function activation. If no operation is performed within this lapse of time, the hob will automatically turn off.
- To activate this function there must be several cooking zones on, with any activated function; select "**O**" from a few seconds and led "**O1**" will light up to indicate that the function is activated. All the zone displays will indicate the symbol: II At this point, the hob is off.
- To deactivate this function select "**O**" for a few seconds and led "**O1**" will start flashing. Select any button within 10 seconds, except for "**O**". The hob will continue with the previously set functions.

"Recall" function (Fig.2 (O)):
The "**Recall**" function allows reactivating the hob with the same set functions in the event that the "**ON/OFF**" button is pressed by mistake whilst one or more zones are activated.
Procedure:
1. Upon pressing **ON/OFF**, press it again for approximately 6 seconds and led "**O1**" will start flashing.
2. To deactivate led "**O1**", select "**O**" for approximately 6 seconds.

The "**Heat-Up"** function is not activated with the "**Recall**" nor with the "Pause" function.
The cooking zone restarts from the final set temperature level.

Maintenance (Fig.5):
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request . Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.
Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.
Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

1.1 Werkingsprincipe van de inductie:
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie. Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie Fig.1).

1.2 Voordelen:
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:
- **Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.
- **Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.
- **Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.
Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.
Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (Fig.4B).
Opgelet: als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

1.3 Te gebruiken pannen (Fig.4A):
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:
- Recipiënten met niet volledige platte bodem.
- Metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen. Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:
- Controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Belangrijk:
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
- Voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
- Bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
- Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.
- Het gebruik van een hoog vermogen zoals de Booster-functie is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld frituurolie. De overmatige warmte kan gevaarlijk zijn. In deze gevallen is het gebruik van een minder hoog vermogen aanbevolen.
- De recipiënten moeten direct op de kookplaat worden gezet en moeten mooi in het midden staan. Men mag in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat brengen.
- In situaties van hoge temperaturen vermindert het toestel automatisch het hoge vermogen in de kookzones.

Let op: er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.
Let op: vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.
Let op: het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor

het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.3):
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding Afb.3B).
Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (Afb.3A).
Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand **G** (Afb.6A) te installeren,waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt (Afb.6B).
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig (Afb.7A - Afb.7B).

Belangrijk: indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator. De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO-reiniging** in werking is.

Opgelet: om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (Afb.7B). In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Afb.6A - Afb.7A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in Afb.6B - Afb.7B.

Elektrische aansluitingen (Afb.2):
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
-De elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels.
-De installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad.
-De installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.
Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.
In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:
"**H05V2V2-F**" voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm^2 zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm^2 zijn.
De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.
Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken).
Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

• **Gebruik (Afb.2):**
A = Toets **ON/OFF**
B = Toets **Sleutel**
B1 = Indicator ON/OFF **toets sleutel**
C = **Booster**
C1 = Indicator **ON/OFF Booster**
D = Display **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Selectietoets **kookzone**
G = Led kookzone
L = Display **kookzone**
M = Led **Minute Minder**
N1 = Led **kookzone R1 Timer**
N1 = Led **kookzone R2 Timer**
N1 = Led **kookzone R3 Timer**
N1 = Led **kookzone R4 Timer**
N1 = Led **kookzone R5 Timer**
O = **Pause/Recall**
O1 = Indicator **ON/OFF Pause/Recall**
T = **Timer**
T1 = **Timer** toets "**-**"
T2 = **Timer** toets "**+**"

-Om de kookplaat in werking te zetten, op de toets "**A**" drukken, op alle displays "**L**" verschijnen gedurende 20 seconden nullen met knipperende decimale punten.
Indien geen enkele handeling wordt uitgevoerd in deze tijdsspanne, gaat de kookplaat uit.
-Men kan **een kookzone inschakelen** door één van de toetsen "**E**" te selecteren.
-Door de toets "**+**" te kiezen gaat het vermogenniveau naar **4**, indien echter de toets "**-**" wordt gekozen, gaat het vermogenniveau naar **9**.
-Om het gewenste vermogenniveau te regelen, selecteer de toetsen "**+**" of "**-**".
-Druk gelijktijdig op de twee toetsen "**+**" en "**-**" om de **kookzone uit te schakelen** of enkel op de toets "**-**" om het kookniveau op "**0**" te zetten.
-Druk ongeveer een seconde op de toets "**A**" **om het kookvlak uit te schakelen**.
-Als een kookplaat op de stand **OFF** staat en de temperatuur van het oppervlak van het glas hoger is dan ongeveer 65°C, zal op het display van het betreffende kookgedeelte een lichtsignaal "**H**" verschijnen.

Opgelet:
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst **E/2**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

Functie sleutel (Afb.2 (B)):
Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben het oppervlak van de kookplaat gebruiken, kan men alle functies blokkeren door de sleuteltoets "**B**" te selecteren.

- Gedurende circa twee seconden de toets "**B**" selecteren om te activeren of te deactiveren. De functie is actief wanneer de indicator "**B1**" aan is.
Indien het toetsen aan is en de functie sleutel is actief, dan werkt de toets "**A**" toch.
- Indien het kookoppervlak met actieve sleutelfunctie wordt uitgeschakeld, zal bij de volgende inschakeling van het kookoppervlak de sleutelfunctie actief zijn. Deactiveer dus de sleutelfunctie "**B**".

Magnetische detector (Afb.2):
- Het kookvlak beschikt over een pannendetector. Als de pan wordt verwijderd of als de pan niet geschikt is voor het kookvlak, verschijnt het symbool U.
Als het glazen oppervlak nog warm is verschijnt het symbool H afwisselend met het symbool U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Afb.2):
Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand **OFF** zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte.
Wanneer ze in contact komen met het bedieningsgedeelte zal op de displays een knipperend symbool weergegeven worden: r.
Dit knipperend symbool blijft aanwezig tot de voorwerpen of vloeistoffen uit de zone worden verwijderd. Door de toets "**ON/OFF**" te kiezen, zal het kookvlak automatisch uitgaan.

Timer-Minute Minder (Aftelprocedure) (Afb.2):
Opmerking: de **Timer** en de **Minute Minder** kunnen gelijktijdig op alle kookzones geactiveerd worden.
Deze functie laat toe om de tijd te bepalen (van **1** tot **99** minuten) voor het automatisch uitzetten van de geselecteerde **kookzone**.
Activering:
1. Selecteer de kookzone "**E**".
2. Selecteer gelijktijdig de toetsen "**T1**" en "**T2**". Vervolgens zal de led van de **Minute Minder (M)** beginnen knipperen. Selecteer een tweede maal de toetsen "**T1**" en "**T2**". Vervolgens zal de led van de eerste in werking getreden zone beginnen knipperen, enzovoorts. Als alle zones actief zijn, zal de sequentie **M-N1-N2-N3-N4-N5** zijn.
4. Wanneer de gewenste zone wordt bereikt, moet de tijd ingesteld worden via de toetsen "**+**" en "**-**" (door de "**-**" toets geselecteerd te houden, gaat de tijd naar 30 minuten). Bij een ononderbroken druk op de toets rollen de gevisualiseerde cijfers snel.
5. De **Timer** functie kan gelijktijdig met de **Minute Minder** geactiveerd worden.
6. Tijdens de werking blijven de led van de kookzones met ingeschakelde timer aan. De led van de zone met de minst resterende tijd zal knipperen, de andere led blijven vast branden (hetzelfde geldt voor de **Minute Minder**). De display zal de tijd van de zone (of **Minute Minder**) weergegeven, waarvan de led knippert. Om de overblijvende tijd van de **Minute Minder** of van de **Timer** voor elke afzonderlijke zone te visualiseren, moeten de toetsen "**+**" en "**-**" gelijktijdig ingedrukt worden tot de relatieve led begint te knipperen.
7. Het is echter mogelijk de tijd van de geprogrammeerde **Timer** van een zone (of **Minute Minder**) via de sequentie te wijzigen, zoals aangeduid in de punten 3-4. De led en het decimale punt bij het rechtse cijfer zullen beginnen knipperen. Vervolgens is het mogelijk de tijd te wijzigen via de toetsen "**T1**" en "**T2**".
8. Een akoestisch signaal zal, samen met de knipperende relatieve led op de display, aanduiden dat de tijd van de zone is verlopen. Het signaal kan onderbroken worden door één van de toetsen in de zone te selecteren of één van de twee **Timer** toetsen (voor de **Minute Minder** een van de **Timer** toetsen). Indien het akoestisch signaal echter niet wordt uitgeschakeld, zal het na ongeveer 2 minuten automatisch uitgeschakeld worden.
9. De **Timer** en de **Minute Minder** kunnen voor de ingestelde tijd verlopen is, gedeactiveerd worden door, via de procedure aangeduid in de punten 3-4, de waarde op "**0**" te zetten.
10. Indien de **Minute Minder** geactiveerd is, zal de aftelprocedure vervolgen ook al wordt de kookplaat uitgeschakeld (de display zal de ontbrekende tijd weergeven, de relatieve led zal beginnen knipperen).

Booster (Afb.2 (C)):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.
De kookzones voorzien van deze functie zijn aangeduid in de Afb.2 met de letter (**P**).
Activering:
1. Selecteer de gewenste **kookzone**.
2. Druk op de toets "**C**" (de led van de **Booster** zal beginnen knipperen) en selecteer de toets "**+**". Vervolgens verschijnt op de display de letter P.
In de kookzone **R5** zal de **Booster** maximaal 10 minuten actief blijven.
Het is mogelijk de **Booster** gelijktijdig in meerdere zones te activeren.

Vermogenbeperking (Afb.2):
Het kookvlak heeft een maximum vermogen van 7400 W, verdeeld over twee afzonderlijke fases (**F1** en **F2**). Elke fase mag het vermogen van 3700 W niet overschrijden. Indien dit vermogen wordt overschreden, zal het vermogen van de laatst ingeschakelde zone verminderen. De display van de zone met beperkt vermogen zal het hoogste niveau weergeven.

Functie Heat-Up (Afb.2):
Als u deze functie inschakelt werkt het kookgedeelte voor een bepaald tijdsbestek op de maximum temperatuur. Hierna zal de temperatuur dalen naar een lagere waarde die u voordien heeft ingesteld.
- Om de functie **Heat Up** te activeren moet u de kookzone selecteren, hem op het temperatuurniveau "**9**" stellen en nogmaals op de toets "**+**" drukken. Op het display verschijnt de letter **A**. Daarna selecteert u met de toets "**-**" het gewenste uiteindelijke temperatuursniveau.
Zolang de functie actief is zal op het display de **A** worden afgewisseld met het uiteindelijke ingestelde niveau.
Als de **Heat Up** functie is voltooid, zal het kookvlak een akoestisch signaal "**BIEP**" uitzenden. De display van de betrokken **kookzone** zal blijven werken op het vooringestelde kookniveau.

"Pauze" functie (Afb.2 (O)):
De "**Pauze**"functie laat toe het kookvlak te doven terwijl alle kookprogramma's van de zones die op dat ogenblik in gebruik zijn, in het geheugen blijven. Ten hoogste 10 minuten nadat de **pauze** werd ingesteld, moeten de kookactiviteiten hervatten. Indien binnen dit tijdsinterval geen enkele handeling wordt uitgevoerd, zal het kookvlak automatisch uitgaan.
- Om deze functie te activeren, moeten meerdere kookzones ingeschakeld zijn. Selecteer enkele seconden de "**O**" toets. De

led "**O1**" zal aangaan om aan te duiden dat de functie werd geactiveerd. Op alle displays van de zones zal het volgende symbool // verschijnen.
Nu is het kookvlak uit.
- Om deze functie te **deactiveren**, moet de "**O**" toets enkele seconden geselecteerd worden. Vervolgens zal de led knipperen "**O1**". Selecteer binnen ongeveer 10 seconden om het even welke toets behalve "**O**". Het kookvlak zal vervolgen met de eerder ingestelde functies.

"Recall" functie (Fig.2 (O)):
Als toevallig op de "**ON/OFF**" toets wordt gedrukt terwijl een of meerdere zones actief zijn kan met de "**Recall**" functie het kookvlak opnieuw met dezelfde ingestelde functies ingeschakeld worden.

Procedure:

1. Nadat de **ON/OFF** toets werd geselecteerd, moet hij een tweede maal ongeveer 6 seconden geselecteerd worden. Vervolgens zal de led "**O1**" knipperen.
2. Selecteer binnen ongeveer 6 seconden de "**O**" toets om de led "**O1**" te deactiveren.

De "**Heat-Up**" functie wordt niet ingeschakeld, noch via de "**Recall**" functie, noch via de "**Pauze**" functie.
De kookzone start vanaf het laatste ingestelde temperatuurniveau.

Onderhoud (Afb.5):
Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt.
Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.
Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.
Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

1.1 Princípio da indução:
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja Fig.1).

1.2 Vantagens:
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:
-Mais segura: temperatura baixa na superfície do vidro.
-Mais rápida: tempos breves de aquecimento dos alimentos.
-Mais precisa: a placa reage imediatamente aos vossos comandos.
-Mais eficaz: 90% da energia absorvida é transformada em calor.
Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.
O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.
Isto consente utilizar panelas de várias medias, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (Fig.4B).
Atenção: caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

1.3 Recipientes para cozinhar (Fig.4A):
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
- Recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- Recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.
Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.
Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:
-Controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Importante:
-Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
-Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
-Evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
-Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima.
-Quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
-Para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
-Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões.
- A utilização de uma potência elevada como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos como, por exemplo, óleo para fritar, pois o calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, aconselha-se utilizar uma potência menos elevada.
-Os recipientes devem ser colocados diretamente no plano de cozimento e devem ser centralizados. Não inserir, de modo algum, outros objetos entre a panela e o plano de cozimento.
-Em situações de temperaturas elevadas, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozimento.

Atenção: não deve ser utilizado um limpador a vapor.
Atenção: se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.
Atenção: o aparelho não deve ser ativado através do uso de um temporizador externo ou com comando à distância separado.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja

onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Posicionamento (Fig.3):
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte Fig.3B).
Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (Fig.3A).
Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.6A) respeitando as distâncias indicadas (Fig.6B).
Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig.7A - Fig.7B).

Importante: se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento. Não usar o plano a indução enquanto a limpeza **PIROLITICA** está a funcionar.

Atenção: para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de **40 mm** entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução (Fig.7B). De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada. Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (Fig.6A - Fig.7A), respeitando as cotas indicadas nas Fig.6B - Fig.7B.

Ligações eléctricas (Fig.2):
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- O fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- As características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- A instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.
A ligação à terra é obrigatória por lei.
Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar o tipo: "**H05V2V2-F**" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm^2, enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm^2.
Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50ºC à temperatura ambiente. O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

• **Utilização (Fig.2):**
A = Tecla **ON/OFF**
B = Tecla **Chave**
B1 = Indicador **ON/OFF tecla chave**
C = **Booster**
C1 = Indicador **ON/OFF Booster**
D = Display **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Tecla de selecção **zona de cozedura**
G = LED zona de cozimento
L = Display **zona de cozedura**
M = Led **Minute Minder**
N1 = Led **zona de cozimento R1 Temporizador**
N2=Led **zona de cozimento R2 Temporizador**
N3 = Led **zona de cozimento R3 Temporizador**
N4 = Led **zona de cozimento R4 Temporizador**
N5 = Led **zona de cozimento R5 Temporizador**
O = **Pause/Recall**
O1 = Indicador **ON/OFF Pause/Recall**
T = **Timer**
T1 = Tecla **Temporizador** "**-**"
T2 = Tecla **Temporizador** "**+**"

- Para colocar em função o plano aperte a tecla "**A**", em todos os displays "**L**" aparecerão por 20 segundos alguns zeros com pontos decimais piscando.
Se não é efectuada nenhuma operação dentro deste tempo o plano desliga-se.
- É possível **acender uma zona de cozimento** selecionando uma das teclas "**E**".
- Selecionando a tecla "**+**" o nível de potência vai a **4**; se for selecionada a tecla "**-**" o nível de potência vai a **9**.
- Para regular o nível de potência desejado seleccione as teclas "**+**" ou "**-**".
- Para **desligar a zona de cozimento**, pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**" ou somente a tecla "**-**" para colocar o nível de cozimento a "**0**".
- Para **desligar o plano**, pressionar a tecla "**A**" por um segundo, aproximadamente.
- Quando uma chapa está na posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 65°C aproximadamente, aparecerá uma sinalização luminosa "**H**" no visor da zona de cozedura interessada.

Anteção:
Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma **E/2**. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

Função chave (Fig.2 (B)):
Para evitar a utilização da superfície do plano, por parte de crianças ou pessoas que necessitam de supervisão, é possível bloquear todas as funções seleccionando a tecla chave "**B**".
- Para activá-la ou desactivá-la seleccione a tecla "**B**" por cerca de dois segundos. A função é activa quando o indicador "**B1**" está aceso.
- Se o aparelho está aceso e a função chave está activa a tecla "**A**" funciona igualmente.
- Caso a placa seja desligada com a função chave activa, no acendimento sucessivo a placa se apresentará com a mesma inserida, portanto, desactivar a função chave "**B**".

Relevador magnético (Fig.2):
- O plano dispõe de um relevador de panelas: quando a panela for removida ou se for inadequada, aparecerá o símbolo U. Se ao contrário, a superfície do vidro ainda estiver quente,

aparecerá o símbolo H alternado ao símbolo U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição **OFF** e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.
Quando estiverem em contacto com a zona de comandos, os ecrãs mostram um símbolo intermitente: r.
Isto será visualizado até que sejam retirados os objetos ou líquidos na zona de comandos. Selecionando a tecla "**ON/OFF**" o plano desliga-se automaticamente.

Temporizador-Minute Minder (contagem regressiva, Fig.2):
Nota: O **Temporizador** e **"Minute Minder"** podem ser ativados em todas as zonas de cozimento contemporaneamente.
Esta função permite estabelecer o tempo (de **1** a **99** minutos) para o desligamento automático da **zona de cozedura** seleccionada.
Ativação:
1. Selecionar as zonas de cozimento "**E**".
2. Configurar o nível de cozimento desejado (de **1** a **9**).
3. Selecionar contemporaneamente as teclas "**T1**" e "**T2**" e, a seguir, inicia a piscar os LEDs de **Minute Minder (M)**. Selecionar novamente as teclas "**T1**" e "**T2**" e o LED da primeira zona em função inicia a piscar e assim por diante. Se todas as zonas estiverem ativas a sequência será **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. Quando chegar na zona desejada, configurar o tempo através das teclas "**+**" e "**-**" (mantendo selecionada a tecla "**-**" o tempo vai a 30 minutos). Com a pressão continua da tecla, o algarismo visualizado desliza rapidamente.
5. A função **Temporizador** pode ser ativada contemporaneamente com **Minute Minder** ativo.
6. Em funcionamento permanecem acesos os LEDs das zonas de cozimento com o temporizador inserido; o LED da zona que tiver o menor tempo resíduo é intermitente, os outros permanecem fixos (as mesmas regras valem para **Minute Minder**). O ecrã mostra o tempo da zona (ou **Minute Minder**) cujo LED será intermitente. Para visualizar o tempo restante de **Minute Minder** ou do **Temporizador** de cada zona, pressionar simultaneamente as teclas "**+**" e "**-**" até que inicie a piscar o respectivo LED.
7. É possível modificar o tempo do **Temporizador** programado de uma zona (ou de **Minute Minder**) atuando na sequência como indicado nos pontos 3-4. O LED e o ponto decimal iniciam a piscar nas proximidades do algarismo à direita e, em seguida, é possível modificar o tempo com as teclas "**T1**" e "**T2**".
8. Um sinal acústico acompanhado da intermitência do respectivo ledo do ecrã indica o final do tempo de cozimento. O sinal pode ser interrompido selecionando uma das teclas da própria zona ou uma das teclas **Temporizador** (para **Minute Minder** uma das teclas **Temporizador**); se for deixada em função, o sinal acústico desativa-se após 2 minutos.
9. O **Temporizador** e **Minute Minder** podem ser desativados antes do final do tempo configurado, configurando o valor em "**0**" com o procedimento indicado nos pontos 3-4.
10. Se **Minute Minder** for ativo, a contagem regressiva continua mesmo se o plano for desligado (o ecrã mostra o tempo restante e o respectivo LED inicia a piscar).

Booster (Fig.2 (C)):
Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido. As zonas de cozimento dotadas com esta função são indicadas na Fig.2 com a letra (**P**).

Ativação:
1. Selecionar a zona de cozimento desejada.
2. Pressionar a tecla "**C**" (o LED de **Booster** inicia a piscar), selecionar a tecla "**+**" e, a seguir, o ecrã mostra a letra P.

Na zona de cozimento **R5 Booster** será ativo no máximo por 10 minutos.
É possível ativar **Booster** em mais zonas contemporaneamente.

Limites de potência (Fig.2):
O plano possui potência máxima de 7400 W, subdividida em duas fases diversas (**F1** e **F2**). Cada fase não pode superar a potência de 3700 W. Quando for superada a potência a potência da última zona ativada diminui. O ecrã da zona com a potência reduzida mostra o nível mais alto.

Função Heat-Up (Fig.2):
Esta função consente ter a zona de cozedura com a temperatura máxima por um determinado período de tempo, depois disto a temperatura descerá para um valor inferior precedentemente configurado.
- Para activar a função **Heat Up**, seleccione a zona, coloque-a no nível de temperatura "**9**" e carregue novamente na tecla "**+**". No visor, aparecerá a letra **A**, portanto com a tecla "**-**" seleccione o nível da temperatura final desejada.
No visor, enquanto a função estiver activa, a letra **A** irá alternar-se com o nível final configurado.
No final da função **Heat Up** o plano emite um sinal acústico "**BIP**" e o ecrã da respectiva **zona de cozimento** continua a funcionar no nível de cozimento pré-configurado.

Função "Pausa" (Fig.2 (O)):
A função "**Pausa**" permite desligar o plano e manter em memória todos os programas de cozimento das zonas existentes no momento da própria funçáo. Estas atividades podem ser restabelecidas em 10 minutos, cerca, a partir da ativação da função "**Pausa**". Se não for efetuada nenhuma operação neste intervalo de tempo, o plano desliga-se automaticamente.
- Para **ativar** esta função é necessário ter mais zonas de cozimento ligadas com qualquer função ativa e, a seguir, selecionar a tecla "**O**" por alguns segundos e acende-se o LED "**O1**" para indicar que a função é ativa. Em todos os ecrãs das zonas será indicado o símbolo: II
A seguir, o plano está desligado.
- Para **desativar** esta função, selecionar a tecla "**O**" por alguns segundos e, a seguir, inicia a piscar o LED "**O1**". Selecionar em 10 segundos qualquer tecla, exceto "**O**". O plano continua com as funções anteriormente configuradas.

Função "Rechamada" (Fig.2 (O)):
A função "**Rechamada**" permite reativar o plano com as mesmas funções configuradas se for pressionada erroneamente a tecla "**ON/OFF**" enquanto uma ou mais zonas forem ativas.

Procedimento:
1. Após selecionar a tecla **ON/OFF** selecioná-la novamente por cerca 6 segundos e, a seguir, inicia a piscar o LED "**O1**".
2. Para desativar o LED "**O1**" selecionar a tecla "**O**" em 6 segundos, aproximadamente.

A função "**Heat-Up**" não se ativa com "**Rechamada**" nem com a função "**Pausa**".
A zona de cozimento reinicia a partir do nível de temperatura final configurada.

Manutenção (Fig.5):
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que

poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho.
Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.
Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.
Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse. Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag. Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

1.1 Induktionsprincippet:
Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion. De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se Fig.1).

1.2 Fordele:
Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:
- **Mere sikker:** lave temperaturer på selve glasoverfladen.
- **Hurtigere:** opvarmningstiden for maden er kort.
- **Mere nøjagtig:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling.
- **Mere effektiv:** 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.

Herudover, når gryden eller panden er taget af kogefladen, afbrydes varmeoverførslen straks, så man undgår unødigt varmetab.
Systemet registrerer automatisk diameteren på gryden eller panden og tilpasser effekten til målet.
På denne måde kan man bruge gryder og pander af forskellig størrelse, blot deres diameter ikke er større end 10% eller mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen (Fig.4B).
Vær opmærksom: hvis der bruges en gryde eller pande med en diameter på mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen, tænder kogezonen eventuelt ikke.

1.3 Kogeredskaber (Fig.4A):
Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern.
De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

Vigtigt:
For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:
- Gryder med ikke helt flad bund.
- Metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet.
For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

Inden modellen tilsluttes til strømforsyningen:
- Kontrollér typeskiltet (på den nederste del af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningsnettets spænding og effekt samt til selve stikket. I tvivlstilfælde skal man rådføre sig med en elektriker.

Vigtigt:
- Metalliske ting som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de hermed kan opvarmes.
- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).
- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.
- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.
- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.
- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.
- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.
- Anvendelse af en høj effekt, som Booster-funktionen, er ikke egnet til opvarmning af alle væsker, som for eksempel fritureolie. Den voldsomme varme kan være farlig. I disse tilfælde anbefales at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, på midten af den. Der må under ingen omstændigheder indsættes andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet for kogezonerne.

Bemærk: brug ikke en damprenser.
Bemærk: hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
Bemærk: apparatet må ikke sættes igang ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Dette apparat er udviklet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre sig, at dette produkt bortskaffes på korrekt vis, bidrager brugeren til at forhindre eventuelle negative miljømæssige og sundhedsmæssige påvirkninger.

Symbolet på produktet eller på dokumentationen, der følger med produktet, angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes på passende vis på genbrugsstationer til elektriske og elektroniske apparater. Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte de lokale myndigheder, teknisk forvaltning eller forretningen, hvor produktet er købt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med

de gældende regler.

Placering (Fig.3):
Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placèr den i åbningen (Fig.3B).
Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de 4 støtter, som drejes og indstilles efter overfladens tykkelse. (Fig.3A).
Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skilleliste **G** (Fig.6A) i passende afstand, som angivet i Fig.6B. Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (Fig.7A - Fig.7B).

Vigtigt: hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator. Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det **PYROLYTISKE** renseprogram er i funktion.

Bemærk: for at der kan cirkulere mest mulig luft, skal der være en minimumsafstand på **40 mm** mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (Fig.7B). For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (Fig.6A - Fig.7A) i henhold til mængderne angivet i Fig.6B - Fig.7B.

Elektriske tilslutninger (Fig.2):
Før elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre sig at:
- Det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler.
-Den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
-At anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.
Jordforbindelsen er lovmæssig obligatorisk.
Hvis apparatet ikke er udstyret med kabel, skal man anvende et kabel af følgende type:
"**H05V2V2-F**" ved en effekt på op til 6400 Watt skal der bruges et kabel med et tværsnit på mindst 2.5 mm^2, mens der ved større effekt skal bruges et kabelsnit på 4 mm^2.
Kablet må på ingen steder nå op på en temperatur, der er 50°C højere end den omgivende temperatur.
Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen, og derfor er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne, som er egnet til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet, og som overholder de gældende regler (den gul-grønne jordledning må ikke afbrydes af omkobleren). Efter endt installation af apparatet skal man nemt kunne ind til den flerpolede afbryder.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

• Brug (Fig.2):
A = ON/OFF taste
B = Nøgletaste
B1 = ON/OFF indikator til **nøgletaste**
C = Booster
C1 = ON/OFF Booster indikator
D = Display til **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Taste til valg af **kogezone**
G = Kontrollampe kogezone
L = Display til **kogezone**
M = Minute Minder kontrollampe
N1 = Kogezone R1 Timer kontrollampe
N2 = Kogezone R2 Timer kontrollampe
N3 = Kogezone R3 Timer kontrollampe
N4 = Kogezone R4 Timer kontrollampe
N5 = Kogezone R5 Timer kontrollampe
O = Pause/Recall
O1 = ON/OFF Pause/Recall indikator
T = Timer
T1 = Timer "**-**" tast.
T2 = Timer "**+**" tast.

-For at sætte pladen i funktion skal man trykke tasten "**A**", på samtlige displays "**L**" vil der i 20 sekunder vises nuller med blinkende decimaler.
Hvis der ikke foretages nogen handlinger inden denne tid vil kogepladen slukkes.
-Det er **muligt at tænde en kogezone**, ved at trykke på en af tasterne "**E**".
-Ved at trykke på tasten "**+**" sættes effektniveauet på **4**, trykkes derimod på "**-**" sættes effektniveauet på **9**.
-For at justere det ønskede effektniveau, trykkes på tasterne "**+**" eller "**-**".
-For at **slukke kogezonen** trykkes samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**" eller tryk på tasten "**-**" for at bringe effektniveauet ned på "**0**".
-**Kogepladen slukkes** ved at trykke på tasten "**A**" i cirka et sekund.
-Når der slukkes for en plade (**OFF**, og temperaturen på glasfladen er højere end ca. 65°, vil der blive vist et lysende "**H**" på displayet ud for den pågældende kogezone.

Vær opmærksom:
For at undgå skader på det elektriske kredsløb er kogefladen udstyret med en sikkerhedsanordning mod overophedning. Ved længere tids brug ved øget effekt kan kogepladen slukke en eller flere tændte plader, indtil temperaturen falder til det indstillede niveau. På den midlertidigt slukkede kogezone ændres effektniveauet med et **E/2**. Det stopper med at blinke, når kogezonen tændes igen.

Nøglefunktion (Fig.2 (B)):
For at undgå at pladens overflade bruges af børn eller personer der har brug for overvågning, er det muligt at blokere samtlige funktioner ved at vælge nøgletaste "**B**".
For at aktivere den eller deaktivere den skal man vælge taste "**B**" i cirka to sekunder. Funktionen er aktiv når indikatoren "**B1**" er tændt.
-Hvis man slukker pladen med nøglefunktionen aktiveret, vil den også være aktiveret, næste gang pladen tændes, og nøglefunktionen "**B**" skal derfor deaktiveres.
-Det er muligt at aktivere nøglefunktionen, selvom pladen er slukket, ved at anvende nøgletasten "**A**".
-Nøglefunktionen "**B**" aktiveres automatisk, hver gang strømmen afbrydes, og den skal derfor deaktiveres, før man kan benytte pladen.

Magnetføler (Fig.2):
-Kogepladen er udstyret med en føler, der registrerer tilstedeværelsen af gryder og pander, og når de tages af, vises symbolet $\overline{U}$.
Hvis glasfladen er varm, vises symbolet H skiftevis med symbolet $\overline{U}$.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i **OFF** position og tilkobler sikkerhedslåsen,

hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet.
Når disse kommer i kontakt med betjeningszonen, vises et blinkende tegn på displayene: .
Dette vises, indtil genstanden eller væsken bliver fjernet fra betjeningszonen. Ved at trykke på tasten "**ON/OFF**" slukkes kogepladen automatisk.

Timer-Minute Minder (Countdown) (Fig.2):
Bemærk: Timeren og **Minute Minderen** kan aktiveres samtidigt på alle kogezonerne.
Denne funktion muliggør at bestemme en tid (fra **1** til **99** minutter) til automatisk slukning af **kogezonen**.
Tilslutning:
1. Vælg kogezone "**E**".
2. Indstil det ønskede effektniveauet (fra **1** til **9**).
3. Tryk samtidigt på tasterne "**T1**" og "**T2**" hvorefter Minute **Minderens (M)** kontrollampe begynder at blinke. Tryk endnu engang på "**T1**" og "**T2**" hvorefter kontrollampen for den første zone i drift begynder at blinke, osv. Hvis alle zonerne er aktiverede, vil rækkefølgen være **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. Når man når til den ønskede zone, indstilles tiden ved hjælp af tasterne "**+**" og "**-**" (ved at holde tasten "-" inde indstilles tiden til 30 minutter). Når tasten holdes inde, vil de viste tal skifte hurtigt.
5. **Timeren** kan aktiveres samtidigt med **Minute Minderen**.
6. Under drift forbliver kogezonernes kontrollamper tændt, når timeren er tilsluttet; kontrollampe for zonen med den kortest resterende tid blinker, de andre lyser fast (det samme gælder for **Minute Minderen**). Displayet viser tiden for den zone (eller **Minute Minder**), hvis kontrollampe blinker. For at vise den resterende tid for **Minute Minderen** eller **Timeren** for de enkelte zoner, trykkes samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**", indtil den pågældende kontrollampe begynder at blinke.
7. Det er muligt at ændre **Timerens** programmerede tid for en zone (eller **Minute Minder**) ved at følge sekvensen angivet i punkterne 3-4. Kontrollampen og decimaltegnet begynder at blinke ved siden af tallet til højre, hvorefter det er muligt at ændre tiden med tasterne "**T1**" og "**T2**".
8. Et lydsignal tændes samtidigt med, at den pågældende kontrollampe blinker for at angive, at nedtællingen for zonen er færdig. Signalet kan afbrydes ved at trykke på en af zonens taster eller en af de to **Timer** taster (for **Minute Minder** en af **Timer** tasterne), afbrydes signalet ikke, slukker det automatisk efter cirka 2 minutter.
9. **Timer** og **Minute Minder** kan frakobles, inden den indstillede tid udløber, ved at sætte værdien på "**0**" ved hjælp af proceduren angivet i punkterne 3-4.
10. Hvis **Minute Minder** er slået til, vil nedtællingen fortsætte, selvom kogepladen slukkes (displayet viser den resterende tid, og den tilhørende kontrollampe begynder at blinke).

Booster (Fig.2 (C)):
Alt efter den model, man har, er apparatet udstyret med et **Booster-system**, der gør det muligt at opnå hurtigere tilberedningstider ved at benytte en højere effekt end normalt i en forudbestemt tidsperiode.
Kogezoner, der er udstyret med denne funktion, er angivet i Fig.2 med bogstavet (**P**).
Tilslutning:
1. Vælg den ønskede **kogezone**.
2. Tryk på tasten "**C**" (**Boosterens** kontrollampe begynder at blinke) og tryk på tasten "**+**", hvorefter displayet viser bogstavet .
I kogezone **R5** kan **Boosteren** maks. være tilkoblet i 10 minutter.
Det er muligt at tilkoble **Booster** på flere zoner samtidigt.

Effektbegrænsning (Fig.2):
Kogepladen har en maks. effekt på 7400 W opdelt i to afgrænsede faser (**F1** og **F2**). Den enkelte fase kan ikke overstige 3700 W, Når dette overskrides, sænkes effekten for den sidst aktiverede zone. Displayet for zonen med reduceret effekt viser det højeste niveau.

Funktionen Heat-Up (Fig.2):
Denne funktion gør det muligt at holde kogezonen på maks. temperatur i et stykke tid, hvorefter temperaturen mindskes til det forudindstillede niveau.
- For at aktivere funktionen Heat Up skal man vælge kogezonen, indstille til en effekt på "**9**" og trykke på tasten "**+**". På displayet vises bogstavet **A**. Tryk på tasten "**-**" for at vælge det ønskede effektniveau herefter.
På displayet, mens funktionen er aktiveret, skifter bogstavet **A** til det indstillede sluteffektniveau.
Når **Heat Up** funktionen afsluttes, udsender kogepladen et lydsignal "**BIP**", displayet for den pågældende **kogezone** fortsætter med at virke ved det indstillede effektniveau.

"Pause" funktion (Fig.2 (O)):
"**Pause**" funktionen gør det muligt at slukke kogepladen og bevare alle kogezoneprogrammer, der er i drift, når funktionen tilsluttes, i hukommelsen. De kan genaktiveres inden for cirka 10 minutter efter, at "**Pause**" funktionen aktiveres. Hvis der ikke foretages nogle handlinger inden for dette tidsrum, slukkes kogepladen.
- For at **aktivere** denne funktion skal flere zoner være tændt med en hvilken som helst funktion tilkoblet, hvorefter der trykkes på tasten "**O**" i et par sekunder, hvorved kontrollampen "**O1**" tændes for at indikere, at funktionen er tilkoblet. Alle zonernes displayer vil vise tegnet:
Nu er kogepladen slukket.
- For at **deaktivere** denne funktion trykkes på tasten "**O**" i et par sekunder, hvorefter kontrollampen "**O1**" begynder at blinke. Tryk på en hvilken som helst tast bortset fra "**O**" inden for 10 sekunder. Kogepladen fortsætter med de tidligere indstillede funktioner.

"Recall" funktion (Fig.2 (O)):
"**Recall**" funktionen gør det muligt at genstarte kogepladen med de samme indstillede funktioner, hvis der ved en fejl trykkes på tasten "**ON/OFF**", når en eller flere zoner er tændt.
Fremgangsmåde:
1. Efter at have trykket på tasten **ON/OFF** trykkes der endnu en gang på samme tast i cirka 6 sekunder, hvorefter kontrollampen "**O1**" begynder at blinke.
2. For at slukke kontrollampen "**O1**" trykkes på tasten "**O**" inden for cirka 6 sekunder.

"**Heat-Up**" funktionen aktiveres ikke med hverken "**Recall**" eller "**Pause**" funktionen.
Kogezonen genstarter ved det sidst indstillede temperaturniveau.

Vedligeholdelse (Fig.5):
Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogefla-dens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning.
Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud.
Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeflade. Således

undgås skader på pladens overflade.
Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensemidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER FORÅRSAGET AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF OVENSTÅENDE ADVARSLER.

YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen lieden turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempää käyttöä varten.
Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

1.1 Induktio:
Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön.
Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman välivaiheita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

1.2 Edut:
Sähköliesiin verrattuna keraamisen lieden käytössä on seuraavat edut:
-Turvallisempi: lasipinnalla lämpötila on alhainen.
-Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhemmät.
-Tarkempi: taso reagoi välittömästi valintoihin.
-Tehokkaampi: 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.
Lisäksi poistettaessa kattila tasolta, lämmön siirto keskeytetään välittömästi estäen turhat lämpöhäviöt.
Järjestelmä tunnistaa automaattisesti myös jokaisen kattilan erikokoisen halkaisijan sovittaen tehotason juuri kyseiselle mitalle sopivaksi.
Tämä mahdollistaa erilaisten kattiloiden käyttämisen, kunhan niiden halkaisija ei ole yli 10% suurempi tai 40% pienempi kuin keittotasossa olevat merkinnät (Kuva 4B).
Varoitus: mikäli käytetään kattilaa, jonka halkaisija on yli 40% pienempi kuin lasissa oleva merkintä, voi tapahtua, että keittoalue ei kytkeydy päälle.

1.3 Keittoastiat (Kuva 4A):
Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen.
Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoituva.

Tärkeää:
Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:
-Keittoastiat, joiden pohja on epätasainen.
-Metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu.
-Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen.

TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktiokeittoalueen käyttöönottoa.

Ennen koneen liittämistä sähköverkkoon:
-Tarkista tietolaatasta (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää:
-Vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.
-Käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
-Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä alenna lämpöä.
-Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
-Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti.
-Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
-Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.
-Korkea tehon käyttö kuten esimerkiksi Booster -toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten esimerkiksi käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.
-Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.
-Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

Varoitus: älä käytä höyrypesuria.
Varoitus: jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.
Varoitus: laitetta ei saa käynnistää ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä käyttämällä.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 20002/96/EC mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.

Laitteen pakkauksessa mukana oleviin asiakirjoihin merkitty -merkki osoittaa ettei kyseinen laite kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Lisätietoja tämän laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

Asennus (Kuva 3):
Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtasoon kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso kuva 3B).
Kiinnitä keittotaso työtasoon neljän tuen avulla, kiertämällä niitä sopivasti tason paksuuden mukaan (kuva 3A).
Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsyinen, eristyslevyn **G** asennus on välttämätön (Kuva 6A). Noudata vaadittuja asennusmittoja (Kuva 6B).
Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (Kuva 7A - Kuva 7B).

Tärkeää: uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle. Älä käytä induktiokeittoalueetta jos pyrolyyttinen puhdistustoiminto on käynnissä.

Huomio: ilmankiertoa varten, induktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään **40 mm** vähimmäisväli (Kuva 7B). Takaa aina sopiva ilmankierto. Ilmankierron takaamiseksi keittiökalusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (Kuva 6A - Kuva 7A), vaadittujen mittojen mukaan (Kuva 6B - Kuva 7B).

Sähköliitännät (Kuva 2):
Ennen sähköliitäntöjen suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:
- Maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- Kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosaan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- Kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa olevia säädöksiä.
Maadoitus on lain mukaan pakollinen.
Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, tulee käyttää seuraavan tyyppistä kaapelia:
"**H05V2V2-F**", tehoille 6400 Watt:n saakka kaapelin poikkileikkauksen tulee olla vähintään 2.5 mm^2, tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm^2.
Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon ja tämän vuoksi tulee asettaa moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen avautuma on vähintään 3 mm ja joka soveltuu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle ja joka on voimassa olevien määräysten mukainen (kelta/vihreää maadoitusjohdinta ei tule katkaista kytkimellä).
Laitteiston asennuksen jälkeenkin moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavissa.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

• Käyttö (Kuva.2):
A = ON/OFF -näppäin
B = Avainnäppäin
B1 = Avainnäppäimen ON/OFF-osoitin
C = Booster-toiminto
C1 = Booster-toiminnon ON/OFF-osoitin
D = Ajastimen näyttö
E1-E2-E3-E4-E5 = ypsennysalueen valitsin
G = Keittoalueen led-valo
L = Kypsennysalueen näyttö
M = Minute Minderin led-valo
N1 = Keittoalueen led-valo R1 ajastin
N2 = Keittoalueen led-valo R2 ajastin
N3 = Keittoalueen led-valo R3 ajastin
N4 = Keittoalueen led-valo R4 ajastin
N5 = Keittoalueen led-valo R5 ajastin
O = Pause/Recall
O1 = ON/OFF Pause/Recall-osoitin
T = Ajastimen
T1 = Ajastinnäppäin "-"
T2 = Ajastinnäppäin "+"

-Kytke keittotaso päälle painamalla näppäintä "**A**". Kaikille näytöille "**L**" tulee näkyviin 20 sekunniksi nollia ja desimaalipisteet vilkkuvat.
Jos tämän ajan sisällä ei suoriteta minkäänlaista toimenpidettä, keittotaso sammuu.
-**Keittoalue voidaan käynnistää** valitsemalla yhden näppäimistä "**E**".
-Näppäintä "**+**" käyttämällä teho siirtyy tasolle **4**, näppäintä "**-**" käyttämällä teho siirtyy tasolle **9**.
-Halutun tehotason säätämiseksi, käytä näppäimiä "**+**" tai "**-**".
-Keittoalueen sammuttamista varten paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**" tai pelkästään näppäintä "**-**" asettamalla keittotason tasolle "**0**".
-Keittotason sammuttamiseksi paina näppäintä "**A**" noin sekunnin ajan.
-Kun jokin kypsennysalue asetetaan **OFF** asentoon ja lasin pintalämpö ylittää 65° astetta, kyseisen alueen näytöllä voidaan nähdä valaistu ilmoitus "**H**".

Varoitus:
Sähköpiirien vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Väliaikaisesti sammutetun alueen näytöllä vaihtelevat tehotaso ja **E/2**. Näyttö lopettaa vilkkumisen, kun kypsennysalue kytketään uudelleen päälle.

Lukitustoiminto (Kuva 2 (B)):
Jotta keittotason käyttö voidaan estää lasten tai valvottavien henkilöiden puolesta, kaikki toiminnot voidaan lukita painamalla lukitusnäppäintä "**B**".
Laita se päälle tai pois painamalla näppäintä "**B**" noin kahden sekunnin ajan. Toiminto on päällä kun osoitin "**B1**" palaa.
- Jos keittotaso on päällä ja lukitustoiminto kytketty, **A**-näppäin toimii samaan tapaan.
- Jos taso sammutetaan lukitustoiminto päälle kytkettynä, seuraavan käynnistyksen yhteydessä toiminto on päällä, joten kytke lukitustoiminto "**B**" pois päältä.

Magneettianturi (Kuva 2):
-Taso on varustettu kattila-anturilla, joka osoittaa kattilan poistamisen tunnuksella U.
Jos lasipinta on vielä lämmin tulee näkyviin tunnus H vuorotellen U symbolin kanssa.

Ylivuotosuoja (Kuva 2):
Taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka asettaa kaikki levyt **OFF**-asentoon ja kytkee päälle turvalukon, jos ohjausalueella A havaitaan nestettä tai esineitä.
Kun nämä koskettavat ohjausaluetta, näytölle visualisoituu vilkkuva symboli: ⌐.
Tämä visualisoituu, kunnes esineet tai nesteen poistetaan ohjainten alueelta. Kun näppäin "**ON/OFF**" valitaan taso sammuu automaattisesti.

Minute Minder ajastin (Countdown) (Kuva 2):
Huomaa: Ajastin ja **Minute Minder** voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikille keittoalueille.

Tämän toiminnon avulla on mahdollista määritellä **valitun kypsennysalueen** automaattinen sammutusaika (**1**-**99** minuuttia).

Aktivointi:

1. Valitse keittoalueet "**E**".
2. Aseta haluamasi keittotaso (**1** - **9**).
3. Paina samanaikaisesti näppäimiä "**T1**" ja "**T2**", jonka jälkeen alkaa vilkkua **Minute Minderin (M)** led-valo. Paina uudelleen näppäimiä "**T1**" ja "**T2**", jonka jälkeen alkaa vilkkua ensimmäisen käynnissä olevan keittoalueen led-valo ja niin edelleen. Jos kaikki alueet ovat päällä, sarja tulee olemaan **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. Kun haluttu alue saavutetaan, aseta kellonaika näppäinten "**+**" ja "**-**" avulla (pitämällä näppäintä "**-**" painettuna kellonaika siirtyy 30 minuuttiin). Pitämällä näppäintä jatkuvasti painettuna, näytössä oleva numero juoksee nopeasti.
5. **Ajastin**toimin to voidaan aktivoida samanaikaisesti **Minute Minder** -toiminnon kanssa.
6. Käytön aikana kaikki keittoalueiden led-valot valavat ja ajastin on päällä; led-valo vilkkuu alueella, jossa on pienin jäljelle jäävä aika, muut valot palavat kiinteänä (sama sääntö on voimassa **Minute Minderille**). Näyttö visualisoi alueen ajan, jonka verran led-valo vilkkuu (tai **Minute Minder**). **Minute Minderin** tai **Ajastimen** yksittäisten alueiden jäljellä olevan ajan visualisoimiseksi, paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**", kunnes vastaava led-valo alkaa vilkkua.
7. Voit muuttaa alueen **ajastimen** ohjelmoitua aikaa (tai **Minute Minderia**) vaihtamalla järjestystä kohdassa 3-4 osoitettuun tapaan. Led-valo ja desimaalipiste alkavat vilkkua lähellä oikealla olevaa numeroa, jonka jälkeen on mahdollista muuttaa aikaa näppäimillä "**T1**" ja "**T2**".
8. Äänimerkki yhdessä näytöllä olevan vastaavan led-valon vilkkumisella osoittaa alueeseen liittyvän ajan loppumista. Äänimerkki voidaan keskeyttää valitsemalla yksi saman alueen näppäimistä tai yhdellä kahdesta **Ajastin** -näppäimestä (**Minute Minderille** yksi **ajastin** näppäimistä). Jos taas äänimerkki jätetään soimaan, se kytkeytyy pois päältä noin 2 minuutin kuluttua.
9. **Ajastin** ja **Minute Minder** voidaan kytkeä pois päältä ennen asetetun ajan päättymistä asettamalla arvo kohtaan "**0**", kohdassa 3-4 osoitettua menetelmää noudattamalla.
10. Jos **Minute Minder** on päällä, lähtölaskenta jatkuu vaikka taso sammutettaisiin (näytölle ilmestyy jäljelle jäävä aika ja vastaava led-valo alkaa vilkkua).

Booster-toiminto (Fig.2 (C)):

Omistettavasta mallista riippuen laite on varustettu **Booster** järjestelmällä, joka mahdollistaa kypsennysaikojen lyhentämisen käyttäen nimellistehoa suurempaa tehoa rajoitetun ajan.

Tällä toiminolla varustetut keittoalueet on osoitettu kuvassa 2 kirjaimella (**P**).

Aktivointi:

1. Valitse haluamasi **keittoalue**.
2. Paina näppäintä "**C**" (**Booster** -toiminnon led-valo alkaa vilkkua), ja valitse näppäin "**+**", jonka jälkeen näytölle ilmestyy kirjain **P**.

Keittoalueella **R5 Booster** -toiminto on päällä korkeintaan 10 minuutin ajan.

Booster -toiminto voidaan aktivoida useammalle alueelle samanaikaisesti.

Tehon rajoitus (Kuva 2):

Tason maksimiteho on 7400 W, joka jaetaan kahteen eri vaiheeseen (**F1** ja **F2**). Mikään vaihe ei voi ylittää 3700 W:n tehoa. Kun se ylitetään, viimeiseksi aktivoidun alueen teho pienenee. Alennetun tehon alueen näyttö visualisoi korkeinta tasoa.

Toiminto Heat-Up (Kuva 2):

Tämän toiminnon avulla kypsennysalue voidaan lämmittää enimmäislämpötilaan tietyksi aikaa, jonka jälkeen lämpötila laskee alempaan aiemmin asetettuun arvoon.

- Toiminnon **Heat-up** kytkemiseksi päälle valitse alue ja vie se lämpötilatasolle "**9**" ja paina uudelleen näppäintä "**+**". Näytölle tulee näkyviin kirjain **A** ja sitten voit valita näppäimellä "**-**" halutun lämpötilatason.

Näytöllä vaihtelevat kirjain **A** ja asetettu lopullinen taso, kunnes toiminto kytkeytyy päälle.

Heat Up -toiminnon loputtua, keittotaso "**PIIPPAA**", kyseisen **keittoalueen** näyttö jatkaa toimintaa edellä asetetulla keittotasolla.

"Pause"-toiminto (Kuva 2 (O)):

"**Pause**" -toiminnon avulla voidaan sammuttaa taso ja säilyttää muistissa kaikki alueiden keitto-ohjelmat, jotka ovat päällä toiminnon aktivointihetkellä. Nämä toiminnot voidaan palauttaa noin 10 minuutin sisällä "Pause" toiminnon aktivoimisesta. Jos tämän jakson aikana ei suoriteta mitään toimenpidettä, keittotaso sammuu automaattisesti.

- Tämän toiminnon **aktivoimiseksi** useammat keittoalueet tulee olla päällä millä toiminnolla tahansa, jonka jälkeen tulee painaa näppäintä "**O**" muutaman sekunnin ajan, jonka jälkeen led-valo "**O1**" syttyy palamaan osoittaen, että toiminto on päällä. Kaikille alueen näytöille ilmestyy symboli: **II**

Keittotaso on nyt sammutettu.

- Tämän toiminnon **kytkemiseksi pois päältä** paina näppäintä "**O**" muutaman sekunnin ajan, jonka jälkeen led-valo "**O1**" alkaa vilkkua. Paina noin 10 sekunnin sisällä mitä tahansa näppäintä paitsi "**O**". Taso jatkaa edellä asetettuja toimintoja. .

"Recall"-toiminto (Kuva 2 (O)):

"**Recall**"-toiminnon avulla keittotaso voidaan käynnistää uudelleen samoilla asetetuilla toiminnoilla, mikäli näppäintä "**ON/OFF**" -painetaan vahingossa kun yksi tai useampi alue on päällä.

Menettely:

1. Kun näppäintä **ON/OFF** on painettu, paina sitä toiseen kertaan noin 6 sekunnin ajan jonka jälkeen led-valo "**O1**" alkaa vilkkua.
2. Kytkeäksesi led-valon "**O1**" pois päältä, paina näppäintä "**O**" noin 6 sekunnin sisällä.

"**Heat-Up**"-toiminto ei kytkeydy päälle "**Recall**"- eikä "**Pause**"-toiminnon kanssa.

Keittotaso käynnistyy uudelleen lopullisesta asetetusta lämpötilatasosta.

Huolto (Kuva 5):

Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla.

Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhdo hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.

Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet.

Näin vältyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.

Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahranpoistoainetta.

LAITTEEN VALMISTAJA EI OLE VASTUUSSA VAHINGOISTA, JOTKA OVAT AIHEUTUNEET YLLÄMAINITTUJEN OHJEIDEN LAIMINLYÖNNISTÄ.

GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.
Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.
Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

1.1 Prinsippet med induksjon:
Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.
Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se Fig.1).

1.2 Fordeler:
hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:
-Sikrere: lavere temperatur på glassets overflate.
-Raskere: hurtigere oppvarming av maten.
-Nøyaktigere: toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer.
-Mer effektiv: hele 90% av energien blir overført til varme.
Dessuten, når kasserollen er fjernet fra platen, vil overføringen av varme avbrytes umiddelbart og dermed unngås det unødvendige tap av varme.
Systemet gjenkjenner automatisk også den forskjellige diameteren til hver enkelt kasserolle, og benytter passende energinivå for hvert mål.
Dette gjør det mulig å bruke kasseroller av forskjellige størrelser, så lenge diameteren deres ikke er større enn 10% eller mindre enn 40% i forhold til tegningen på kokeplaten (Fig.4B).
Advarsel: Hvis det brukes en kasserolle med en diameter som er mer enn 40% mindre enn glassets tegning, kan det hende at kokaplaten ikke slås seg på.

1.3 Beholdere for koking (Fig.4A):
Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.

Viktig:
For å unngå skader på koketoppens overflaten, bruk ikke:
- Beholder med ikke helt flat bunn.
- Metallbeholder med emaljert bunn.
- Ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet.
For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

Før modellen tilkobles el-nettet:
- Kontrollere merkeskiltet (plassert på apparatets nedre del) for å sikre at spenningen og kraften stemmer overens med strømnettets data og at stikkontakten er passende. I tilfelle tvil, kontakte en kyndig elektriker.

Viktig:
- Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
- Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommandoanordning og stol ikke på kokekarsensoren.
- Unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
- Ikke la varmeelementene være påslått med tomme panner/stekepanner eller uten kokekar.
- Når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
- Bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
- Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.
- Bruk av høy effekt som funksjonen Booster egner seg ikke for oppvarming av enkelte væsker som for eksempel frityrolje. Den høye varmen kan værefarlig. Til dette anbefales bruk av lavere effekt.
- Beholderne må plasseres direkte på koketoppen og midt på platen. Man må aldri sette andre gjenstander mellom kokekaret og koketoppen.
- I situasjoner med høy temperatur, vil apparatet automatisk senke effektnivået til kokesonen.

Viktig: det må ikke brukes damprengjører.
Viktig: hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.
Viktig: apparatet bør ikke settes i drift ved bruk av en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske dirketivet EC/96/2002, "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet blir avsatt på korrekt måte vil brukeren bidra til å hindre potensielt negative effekter for miljø og helse.

Symbolet på produktet, eller i den medfølgende dokumentasjonen viser til at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til spesialinnsamling for elektriske og elektroniske produkter for resirkulering. Man må kvitte seg med apparatet slik lokale regler for avsetting og resirkulering tilsier. For nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet må man kontakte det lokale avfallsselskap, offentlig kontor med ansvar for søppelinnsamling eller butikken der produktet ble kjøpt.

INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

Oppstilling (Fig.3):
Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren.
Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens

omkrets (utskjæringsmål se Fig.3B) og sett den inn i innbygningsåpningen.
Blokker husholdningsmaskinen på arbeidsoverflaten ved hjelp av de 4 støttene og snu den ut ifra arbeidsoverflatens tykkelse (Fig.3A).
Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.6A) ved å ta i betraktning de indikerte avstandene (Fig.6B).
Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig.7A - Fig.7B).

Viktig: dersom en stekeovn befinner seg under induksjonstoppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte. Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen **PIROLITICA** er i funksjon.

Vær oppmerksom: for at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst 40 mm mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (Fig.7B). Man må tillate en passende lufting.
For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (Fig.6A - Fig.7A). Respektere antallene som indikert i Fig.6B - Fig.7B.

Elektriske koblinger (Fig.2):
Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:
- Den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;
- Anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;
- Anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.
Jording er obligatorisk.
I tilfelle hvitevaren ikke er ustyrt med kabel, benytte typen: "**H05V2V2-F**" for effekt på opptil 6400 Watt, kabelens tverrsnitt må være på minimum 2.5 mm^2, mens den for høyere effekter må være 4 mm^2.
Kaleben må under ingen forhold nå en temperatur som er 50°C høyere enn romtemperaturen.
Apparatet er ment for å kobles konstant til el-nettet, Det er derfor nødvendig å sette inn en flerpols-bryter, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene, som har dimensjoner i overensstemmelse med kraften angitt på merkeskiltet og i samsvar med gjeldende regler (jordet gul/grønn ledning må ikke brytes av med en bryter).
Når apparatet er ferdig installert må flerpols-bryteren være lett tilgjengelig.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

• **Bruk (Fig.2):**
A = Tast **ON/OFF**
B = **Låseknapp**
B1 = Indikator **ON/OFF låseknapp**
C = **Booster**
C1 = Indikator **ON/OFF Booster**
D = Display **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Tast for valg av **kokesone**
G = Led kokesone
L = Display **kokesone**
M = Led **Minute Minder**
N1 = Led **kokesone R1 Timer**
N2 = Led **kokesone R2 Timer**
N3 = Led **kokesone R3 Timer**
N4 = Led **kokesone R4 Timer**
N5 = Led **kokesone R5 Timer**
O = **Pause/Recall**
O1 = Indikator **ON/OFF Pause/Recall**
T = **Timer**
T1 = Tast **Timer** "**-**"
T2 = Tast **Timer** "**+**"

- For å starte koketoppen trykk på tast "**A**", og på alle displayene "**L**" vises i 20 sekunder noen nulltall med noen blinkende desimaltegn.
Dersom ingen operasjoner utføres innen denne tiden er ferdig slår koketoppen seg av.
- Det er mulig å **slå på kun en kokesone** ved å velge en av "**E**"-tastene.
- Ved valg av tasten "**+**" går effektnivået til **4**, mens dersom man velger tasten "**-**" går effektnivået til **9**.
- For å regulere til ønsket ytelsesnivå, bruker man tastene "**+**" eller "**-**".
- For **å slå av kokesonen** trykk samtidig på tastene "**+**" og "**-**" eller kun på tasten "**-**" ved å sette kokesonen på "**0**".
- For **å slå av koketoppen** trykk på tasten "**A**" i cirka et sekund.
- Når en kokeplate settes i posisjonen **OFF** og glassets overflatetemperatur er høyere enn cirka 65° vil en lysende melding "**H**" vises på skjermen til den gjeldende kokeplaten.

Advarsel:
For å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmevernsinnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet som tilsvarer kokesonen som har blitt slått av midlertidig, vises ytelsesnivået vekselvis med **E/2**. Dette vil slutte å blinke når kokesonen har blitt reaktivert.

Funksjonen låsetast (Fig.2 (B)):
For å unngå at barn eller personer som har behov for tilsyn tar platetoppen i bruk, kan man blokkere alle funksjonene ved å trykke på låsetasten "**B**".
- For å aktivere eller deaktivere denne funksjonen trykker man på tast "**B**" i cirka 2 sekunder. Funksjonen er aktivert når indikator "**B1**" lyser.
- Dersom koketoppen er på og tastelåsfunksjonen er aktivert, fungerer fortsatt tasten "**A**".
- Hvis man slår av koketoppen med tastelåsfunksjonen aktivert, vil den også være aktivert neste gang man slår på koketoppen. Man må dermed deaktivere tastelåsfunksjonen "**B**".

Magnetisk sensor (Fig.2):
- Komfyren er utstyrt med en pannesensor, når pannen fjernes eller posisjoneres feil, vil symbolet vises.
Hvis overflaten på glasset fortsatt er varm, vil vises vekselvis med symbolet .

Overflytsikkerhetsinnretning (Fig.2):
Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem som flytter alle varme plater til **OFF**-posisjon og aktiverer sikkerhetslåsen når væsker eller andre gjenstander oppdages på kontrollpanel.
Når disse kommer i kontakt med kontrollpanelet, vises et blinkende symbol på display: .
Dette vises inntil gjenstandene eller væskene fjernes fra kontrollpanelet. Ved å velge tasten "**ON/OFF**" slår toppen seg av automatisk.

Timer-Minute Minder (Countdown) (Fig.2):
Merk: Timer og **Minute Minder** kan aktiveres på alle kokesonene samtidig.
Denne funksjonen tillater å bestemme tid (**1** til **99** min) for automatisk avslåing av den valgte **kokesonen**.
Aktivering:
1. Velg kokesone "**E**".
2. Still inn på ønsket nivå (fra **1** til **9**).
3. Velg samtidig tastene "**T1**" og "**T2**", deretter begynner led til **Minute Minder (M)** å blinke. Velg for andre gang tastene "**T1**" og "**T2**", deretter blinker led tilhørende den første funksjonssonen og deretter de andre. Dersom alle sonene er aktiverte vil rekkefølgen være **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. Når man kommer til ønsket kokesone still inn ønsket tid ved bruk av tastene "**+**" og "**-**" (ved å holde inne tasten "**-**" går tiden til 30 minutter). Ved kontinuerlig trykk på tasten vil tallet flytte seg raskt.
5. **Timer** funksjonen kan aktiveres samtidig som **Minute Minder** er aktivert.
6. Led til kokesonene med timer tilkoblet lyser; led tilhørende sonen med minste gjenstående tid blinker, mens de andre har kontinuerlig lys (samme regler gjelder for **Minute Minder**). Display viser tiden til den sonen (eller **Minute Minder**) som har blinkende led. For å vise tiden som gjenstår til **Minute Minder** eller til **Timer** til hver enkel sone, trykk samtidig på tastene "**+**" og "**-**" inntil tilhørende led begynner å blinke.
7. Det er mulig å endre tiden til programmert **Timer** til en sone (eller **Minute Minder**) ved hjelp av sekvensen indikert i punktene 3-4. Led og desimalpunkt begynner å blinke ved siden av tallet til høyre. Deretter kan man endre tiden med tastene "**T1**" og "**T2**".
8. Et lydsignal akkompagnert av blinkingen til tilhørende led på display indikerer at tiden til sonen er ferdig. Signalet kan avbrytes ved å velge en av tastene til selve sonen eller en av **Timer** tastene (til **Minute Minder** bruk en av **Timer** tastene). Dersom man ikke slår av lydsignalet, vil det slå seg av etter cirka 2 minutter.
9. **Timer** og **Minute Minder** kan deaktiveres før innstilt tid er ferdig ved å sette verdien til "**0**" ved å bruke prosedyren indikert i punktene 3-4.
10. Dersom **Minute Minder** er aktivert, vil nedtellingen fortsette også dersom koketoppen slås av (display viser gjenstående tid, tilhørende led begynner å blinke).

Booster (Fig.2 (C)):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.
Kokesonene som er utstyrt med denne funksjonen indikeres i Fig.2 med bokstaven (**P**).
Aktivering:
1. Velg ønsket **kokesone**.
2. Trykk på tasten "**C**" (led tilhørende **Booster** begynner å blinke), og velg tasten "**+**". Etterpå vil man på display se bokstaven P.

På kokesonen **R5** vil **Booster** være aktiv i maksimalt 10 minutter.
Det er mulig å aktivere **Booster** på flere soner samtidig.

Effektbegrensning (Fig.2):
Toppen har en maksimal effekt på 7400 W, inndelt i to forskjellige faser (**F1** og **F2**). Hver enkel fase kan ikke overstige en effekt på 3700 W. Når denne overstiges vil effekten til den sonen som sist ble aktivert reduseres. Display til sonen med redusert effekt viser høyeste nivå.

Oppvarmingsfunksjon (Fig.2):
Oppvarmingsfunksjonen gjør det mulig å stille inn maksimal temperatur for en begrenset tid på kokesonen, deretter reduseres temperaturen til valgt verdi.
-For å aktivere **oppvarmingsfunksjonen** velges kokesone, still temperaturnivå til **9**, trykk igjen "**+**" til bokstaven **A** vises på displayet og deretter velges ønsket endelig temperaturnivå med "**-**". Inntil funksjonen er aktivert vil **A** veksles på displayet med endelig innstilt nivå.
Når funksjonen **Heat Up** er ferdig, høres en akustisk "**PIPELYD**". Display til tilhørende **kokesone** fortsetter å fungere på innstilt nivå.

Funksjon "Pause" (Fig.2 (O)):
Funksjonen "**Pause**" tillater å slå av koketoppen ved å lagre alle sonenes kokeprogrammer som er på i det selve funksjonen aktiveres. Disse programmene kan gjenopprettes innen 10 minutter etter at funksjonen "**Pause**" aktiveres. Dersom ingen handlinger utføres i dette tidsintervallet, slår koketoppen seg av automatisk.
-For å kunne **aktivere** denne funksjonen må vi ha flere kokesoner på med en hvilken som helst funksjon og deretter trykke på tasten "**O**" i noen sekunder og deretter vil led "**O1**" lyse og indikere at funksjonen er aktivert. På alle sonenes display vises symbolet: II
Nå er koketoppen slått av.
-For **deaktivering** av denne funksjonen trykk på tast "**O**" i noen sekunder og deretter begynner led "**O1**" å blinke. Trykk i cirka 10 sekunder på en hvilken som helst tast unntatt "**O**". Koketoppen fortsetter med de tidligere innstilte funksjonene.

Funksjon "Recall" (Fig.2 (O)):
Funksjonen "**Recall**" tillater å aktivere koketoppen på nytt med de samme funksjonene som var innstilt dersom man ved en feil trykker på tasten "**On/Off**" mens en eller flere soner er aktiverte.

Prosedyre:
1. Etter å ha valgt tasten **ON/OFF**, trykk på den en gang til i cirka 6 sekunder og deretter begynner led "**O1**" å blinke.
2. For å deaktivere led "**O1**", velg tast "**O**" innen cirka 6 sekunder.

Funksjonen "**Heat-Up**" aktiveres verken med "**Recall**" eller med funksjonen "**Pause**".
Kokesonen starter opp igjen fra siste innstilte temperaturnivå.

Vedlikehold (Fig.5):
Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesiele skrape (ekstrautstyr).
Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.
Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstrautsyr) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten. På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate.
Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.

SVERIGE

S

INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrannt. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

1.1 Induktionsprincipen:
induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.
Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishällar, se Fig.1).

1.2 Fördelar:
Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elektriska spishällar är den nya induktionshällen:
- Säkrare: låg temperatur på glashällens yta.
- Snabbare: kortare tilllagningstid.
- Mer exakt: glaskeramikhällen reagerar genast på touchkontrollen.
- Effektivare: 90% av den använda energin förvandlas till värme.
När kastrullen tas bort från spishällen avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart. På så sätt undviks onödig värmeförlust.
Systemet känner automatiskt av kastrullernas olika diametrar och anpassar effektnivån till kastrullens diameter.
På detta sätt kan kastruller med olika dimensioner användas, under förutsättning att kastrullens diameter inte är större än 10 % eller mindre än 40 % i förhållande till trycket på spishällen (Fig.4B).
OBS! Om du använder en kastrull med en diameter som är mindre än 40 % i förhållanden till trycket på glaset, kan det hända att spishällen inte kopplas till.

1.3 Kokkärl (Fig.4A):
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

Viktigt:
För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällens yta använd ej:
- Kärl som inte har fullständigt platt botten.
- Metallkärl med emaljerad botten.
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hällens yta repas.

SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhällen.
För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhällen.

Innan apparaten ansluts till elnätet:
- Kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) för att vara säker på att spänning och effekt överensstämmer med nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ. Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.

Viktigt:
- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessa kan hettas upp.
- Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
- Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
- För att tilllaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallerligt glaskeramikhällen.
- Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhällar.
- Användandet av en hög effekt som med Booster funktioner än inte tillämpningsbar vid uppvärmning av vissa vätskor som till exempel olja för fritering. Överdriven värme kan vara farlig. I dessa fall rekommenderas en mindre hög effekt.
- Kärlen måste placeras direkt på spishällen och de måste vara centrerade. Sätt aldrig någonting mellan kastrullen och spishällen.
- Vid höga temperaturer minskar enheten automatiskt effektnivån av kokzonerna.

Varning: Använd inte ånga vid rengöring.
Varning: Om ytan är sprucken, stäng genast av hällen för att undvika eventuella elektriska stötar.
Varning: Du får inte använda en extern timer eller separat fjärrkontroll för att sätta på apparaten.

Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produkten elimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebygga eventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.

Symbolen på produkten eller på bifogad dokumentation indikerar att den här produkten inte ska behandlas om hushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering. För ytterligare information om hantering och återvinning av produkten, kontakta det lokala kontoret, uppsamllingsstation för hushållsavfall eller affären där produkten inhandlats.

BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

Placering och installering (Fig.3):
Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden.

Lägg det medföljande isoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och för in det i hålrummet där hällen inmonteras (utskärningens dimensioner Fig.3B).
Fixera kokhällen på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden, genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockleken på arbetbänkens skiva (Fig.3A).
Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta **G** (Fig.6A) och respektera de angivna avstånden (Fig.6B).
Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig (Fig.7A - Fig.7B).

Viktigt: om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkylning. Använd inte induktionshällen medan **PYROLYSRENGÖRINGEN** är i funktion.

Varning: för att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på **40 mm** mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (Fig.7B).
I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig.
För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (Fig.6A - Fig.7A), och värdena i Fig.6B - Fig.7B måste respekteras.

Elektriska anslutningar (Fig.2):
Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:
- Jordkabeln är 2 cm längre än de andra ledningarna.
- Elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som är fäst på undersidan av arbetsytan.
- Elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet. Jordkabeln är obligatorisk enligt lag.

Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typ användas:
"**H05V2V2-F**" för effekter upp till 6 400 Watt ska kabeltvärsnittet vara minst 2,5 mm^2, medan för högre effekter ska kabeltvärsnittet vara 4 mm^2.
Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på som är 50°C högre än rumstemperaturen.
Utrustningen är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och av den anledningen måste en flerpolsbrytare installeras som har en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren).
När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

• Bruksanvisning (Fig.2):
A = **PÅ/AV**-knapp
B = **Nyckelknapp**
B1 = Indikator PÅ/AV **nyckelknapp**
C = **Booster**
C1 = Indikator **ON/OFF Booster**
D = Display för **Timer**
E1-E2-E3-E4-E5 = Knapp för att välja **värmezon**
G = lampa kokzon
L = Display för **värmezon**
M = lampa **Minute Minder**
N1 = lampa **kokzon R1 Timer**
N2 = lampa **kokzon R2 Timer**
N3 = lampa **kokzon R3 Timer**
N4 = lampa **kokzon R4 Timer**
N5 = lampa **kokzon R5 Timer**
O = **Pause/Recall**
O1 = Indikator **ON/OFF Pause/Recall**
T = **Timer**
T1 = Knapp **Timer** "**-**"
T2 = Knapp **Timer** "**+**"

- För att sätta på spishällen trycker du på knappen "**A**". På samtliga displayer "**L**" visas nollor med blinkande decimalpunkter i 20 sekunder.
Om inget annat görs under hela den här tiden stängs spishällen av igen.
- Det är möjligt att **sätta på en kokzon** genom att välja en av "**E**" knapparna.
- Genom att trycka på "**+**" knappen går effekten till nivå **4**, om vi istället väljer "**-**"knappen går effekten till nivå **9**.
- För att uppnå önskad effekt använd knapparna "**+**" eller "**-**".
- För att **stänga av en kokzon** tryck samtidigt på knaparna "**+**" och "**-**" eller endast på "**-**"knappen tills nivån är på "**0**".
- För att **stänga av spishällen** tryck på knappen "**A**" i ca en sekund.
- Om en platta sätts i läge **OFF** och glasytans temperatur är högre än cirka 65°C, visas "**H**" på displayen för respektive värmezon.

Varning!
För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På displayen för den tillfälligt avstängda zonen visas omväxlande effektnivån och förkortningen **E/2**. Displayen slutar att blinka när värmezonen sätts på igen.

Nyckelfunktion (Fig.2 (B)):
För att undvika att barn, eller andra personer som behöver tillsyn, använder spishällen går det att låsa samtliga funktioner genom att trycka på nyckelknappen "**B**".
- För att aktivera eller avaktivera funktionen trycker du på knappen "**B**" i ungefär två sekunder. Funktionen är aktiv om indikatorn "**B1**" är tänd.
- Om kokplanet är påsatt och nyckelfunktionen är aktiverad, fungerar knappen "**A**" i alla fall.
- Om man skulle stänga av planet med nyckelfunktionen aktiverad, kommer den att vara aktiverad nästa gång planet sätts på, varför nyckelfunktionen "**B**" måste deaktiveras.

Magnetisk detektor (Fig.2):
- Spishällen är försedd med en kastrulldetektor. Det innebär att symbolen visas när kastrullen tas bort eller om den är olämplig. Om glasytan fortfarande är varm visas i stället symbolen omväxlande med symbolen .

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
Spishällen är försedd med ett säkerhetssystem som stänger av alla värmezoner och som kopplar in safety lock om vätskor eller föremål finns på manöverpanelen.
När dessa kommer i kontakt med manöverknapparna visas en blinkande symbol på displayen: .
Den kommer att visas så länge föremålen eller vätskorna finns kvar på manöverknapparna. Genom att trycka på "**ON/OFF**"kommer spishällen att stängas av automatiskt.

Timer-Minute Minder (Countdown) (Fig.2):
OBS: Timern och **Minute Minder** –funktionen kan aktiveras på alla kokzoner samtidigt.
Med hjälp av den här funktionen kan du fastställa en tid (från **1** till **99** minuter) efter vilken den valda **värmezonen** stängs av automatiskt.
Aktivering:
1. Välj kokzonerna "**E**".
2. Ställ in önskad koknivå (från **1** till **9**).
3. Tryck på "**T1**" och "**T2**" samtidigt, **Minute Minder (M)** – lampan kommer att börja blinka. Tryck återigen på "**T1**" och "**T2**", den första zonens lampa börjar då blinka. Fortsätt så. Om samtliga zoner är aktiverade kommer sekvensen att vara **M-N1-N2-N3-N4-N5**.
4. När man kommer fram till önskad zon, ställ in tiden genom att trycka på "**+**" och "**-**" (genom att hålla "**-**" knappen intryckt går tiden till 30 minuter). Om man håller knappen intryckt går tiden snabbt framåt.
5. **Timer**-funktionen kan aktiveras samtidigt som **Minute Minder**-funktionen.
6. Lamporna för de kokzoner som har en timer aktiverad kommer att lysa; lampan för den zon som har minst tid kvar blinkar, de andra lyser med fast sken (detta gäller även för **Minute Minder**). På displayen visas tiden för den blinkande lampans zon (eller **Minute Minder**). För att visa resterande tid för **Minute Minder** eller **Timern** för de andra zonerna, tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" tills önskad lampa börjar blinka.
7. Det är möjligt att ändra den programmerade tiden för en specifik zon (eller **Minute Minder**) genom att följa sekvensen i punkt 3-4. Lampan och decimalpunkten nära den högra siffran börjar blinka. Det är sen möjligt att ändra tiden med knapparna "**T1**" och "**T2**"
8. En akustisk signal indikerar när tiden gått ut för en specifik kokzon samtidigt som lampan blinkar. Signalen kan avbrytas genom att trycka en av zonens knappar eller en av **Timerns** knappar (för **Minute Minder** en av **Timerns** knappar). Om inget görs slutar signalen att pipa efter ca 2 minuter.
9. Både **Timern** och **Minute Minder** kan avaktiveras innan tiden tar slut genom att sätta värdet på "**0**" som beskrivs i punkt 3-4.
10. Om **Minute Minder** är aktiverad kommer nedräkningen att fortsätta även om spishällen stängs av (displayen visar den återstående tiden och lampan börjar blinka).

Booster (Fig.2 (C)):
Beroende på vilken modell du har kan utrustningen vara utrustad med ett **Booster-system** som medger att förkorta tillagningstiderna. Detta sker genom att en effekt som är högre än nominell effekt används under en fastställd tidsperiod.
De kokzoner som kan använda denna funktion är anvisade i Fig.2 med bokstaven (**P**).
Aktivering:
1. Välj önskad **kokzon**.
2. Tryck på knappen "**C**" (**Booster**-lampan börjar blinka) och tryck på "**+**" knappen, bokstaven P visas på displayen.
Booster-funktionen är aktiv i max 10 minuter i kokzon **R5**.
Det är möjligt att aktivera **Booster**-funktionen i fler zoner samtidigt.

Effektbegränsning (Fig.2):
Spishällen har en maximal effekt på 7400 W uppdelat på två faser (**F1** och **F2**). Varje fas får inte överskrida en effekt på 3700 W. När denna gräns överskrids kommer effekten på den senast aktiverade zonen att minska. Displayen för zonen med minskad effekt kommer att visa den högre effekten.

Heat Up-Funktion (Fig.2):
Denna funktion används för att värma upp värmezonen till max. temperatur under en viss tid. Sedan sjunker temperaturen till ett värde som är lägre än vad som har ställts in tidigare.
- **Heat Up-funktionen** aktiveras på följande sätt: Välj zon, ställ in temperaturnivån på "**9**" och tryck åter på knappen "**+**". På displayen visas bokstaven **A**. Välj sedan nivån för önskad sluttemperatur med knappen "**-**".
Så länge funktionen är aktiv visas bokstaven **A** på displayen omväxlande med inställd slutnivå.
När funktionen **Heat Up** är avslutad hörs ett akustiskt "**PIP**". Displayen för den valda **kokzonen** fortsätter att fungera med vald koknivå.

"Pause"-funktion (Fig.2 (O))
Med "**Pause**"-funktionen är det möjligt att stänga av spishällen och behålla samtliga program som är aktiverade när denna funktion väljs i minnet. Dessa program kan aktiveras på nytt inom ca 10 minuter efter aktiveringen av "**Pause**"-funktionen.
Om inget program aktiveras inom den tiden kommer spishällen att stängas av automatiskt.
- För att **aktivera** den här funktionen måste flera zoner vara på med vilken som funktion. Tryck på "**O**" i någon sekund, lampan "**O1**" tänds och visar att funktionen är aktiv. På samtliga zondisplayer kommer följande symbol att visas: II
Nu är spishällen avstängd.
- För att **avaktivera** den här funktionen tryck på "**O**" i någon sekund, "**O1**" kommer att börja blinka. Tryck på vilken som helst knapp, förutom "**O**", inom 10 sekunder. Spishällen fortsätter nu att fungera enligt föregående inställningar.

"Recall"-funktion (Fig.2 (O)):
Med "**Recall**"-funktionen är det möjligt att återaktivera spishällen med valda funktioner om man råkar trycka på knappen "**ON/OFF**" av misstag medans någon eller flera zoner är aktiva.
Procedur:
1. Efter att ha tryckt på **ON/OFF**-knappen av misstag, tryck på den igen i ca 6 sekunder. Lampan "**O1**" kommer att börja blinka.
2. För att avaktivera lampan "**O1**" tryck på knappen "**O**" inom ca 6 sekunder.

"**Heat-Up**"-funktionen aktiveras varken med "**Recall**"-funktionen eller med "**Pause**"-funtionen.
Kokzonen startar igen med den fastställda temperatur.

Underhåll (Fig.5):
Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan).
Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk.
Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. På detta sätt undviks möjliga skador på ytan.
Använd aldrig stålull eller hårda rengöringssvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

TILLVERKAREN FRÅNSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKADOR SOM ORSAKTS P.G.A. ATT OVANSTÅENDE INSTRUKTIONER INTE RESPEKTERATS.

3LIP0277